

2020 Chassagne-Montrachet 1er Cru - Abbaye de Morgeot MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH





Die Kleinteiligkeit Burgunds wird an diesem 0,04 Hektar großen Areal deutlich, das die Harbours bewirtschaften. Wenn man möchte, kann man seinen Wein "Abbaye de Morgeot" benennen, wenn er aus den 1er Crus "Morgeot" oder "La Chapelle" stammt. 1981 auf 250 Meter über NN gepflanzt, auf Kalkmergel mit vielen Kieselsteinen. Der Weingarten wird organisch bewirtschaftet (nicht zertifiziert). Was für ein Monument an Wein! Trotz des wieder warmen, trockenen Jahres zeigt sich eine mineralische Frische und eine intensive, aber nicht gekochte verführerisch opulente Aprikosenfrucht. Der Holzeinsatz ist perfekt, was wohl an den beiden Barriquefässern (von 2016 und 2018) aus der legendären Küferei Chassin liegt, in denen er ein Jahr lang reifen durfte. Spontanvergoren und unberührt - kein Abstich - während des Ausbaus, anschließend sechs Monate im Stahltank zur Harmonisierung. Die Nase ist herrlich: gelbe Pflaume, Orangenkerne, Salzbutter und etwas Rosenwasser. Jugendlich schwer zu widerstehen. Hält sicher aber auch noch bis 2032 durch. 578 Flaschen/ 15 Magnums

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	Restzucker O g/I	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen 89-91 P. Neal Martin (Vinous)
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Chassagne-Montrache t 1er Cru Controlée	<b>Säure</b> 4,0 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
<b>Höhe uber N.N.</b> 300 Meter	Ausbau  12 Monate im gebrauchten 228I Barrique, danach 6 Monate im Stahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Viele Weingüter finden den Weg auf Empfehlung von ihren Kollegen oder durch Sommeliers in die "Wein am Limit" Familie. So ist es uns auch mit der kleinen Maison Harbour aus Savigny-lés-Beaunes ergangen. Zu einem großartigen Geburtstagsdinner im legendären Kopenhagener Geranium\*\*\* durften wir diese außergewöhnlichen Gewächse im Herbst 2019 durch Chef-Sommelier Mikka kennenlernen. Am nächsten Tag wurden sie uns in der trendigen Kødbyens Fiskebar nochmals empfohlen. Spätestens jetzt glaubten wir nicht mehr an einen Zufall, obwohl wir den Namen Maison für ein Burgunderhaus etwas schräg fanden. Heute wissen wir mehr, ... Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.