

# 2019 Meursault 1er Cru "Porusot"

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Dieser 1er Cru ist auch unter der Schreibweise "Les Poruzots" bekannt. Die im Jahr 1978 auf 252 Meter über NN gepflanzte Parzelle wird organisch bewirtschaftet, teilweise nach biodynamischen Gesichtspunkten. Braune, lehmige Böden mit vielen Kalksteinfelsen dazwischen. Spontan vergoren, ein Jahr Reifung auf der Feinhefe in gebrauchten Barriques (2016 Chassin / 2012 Treamux) und weitere 6 Monate im Stahltank. Unfiltriert und unbehandelt abgefüllt. Ein Meursault mit einer großartigen Balance und Ausgewogenheit - für mich repräsentiert er perfekt seine Herkunft. Die Mischung aus fettigem Mundgefühl und Eleganz. Würzig, komplex, zuerst salziges Karamell, später dezent fruchtig mit Aromen von Stachelbeere, Meyer Lemon und Apfel. Saftig, frisch und kühl am Gaumen, trotz des trockenen warmen Jahres bleibt er in der Spur. Ein toller Wert, der in 3-5 Jahren richtig viel Spaß machen wird. 558 Flaschen

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b> 89-91 P. Neal Martin (Vinous)
<b>Klima</b> semi-kontinental	<b>Appellation</b> Appellation Meursault 1er Cru Controlée	<b>Säure</b> 4,0 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> Jurakalk, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 252 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate im gebrauchten (5-10 Jahre) 228l Barrique, danach 6 Monate im Stahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> 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-lès-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 Købbyens 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.