

POMMARD 1ER CRU „LES CHANLINS“

MAISON HARBOUR - BURGUND , FRANKREICH



Aus Reben die 1962 in einer nach Osten ausgerichteten 0,3 Hektar großen Parzelle gepflanzt wurden. 300 Meter Meereshöhe, sehr karger Kalkfels mit dünner Auflage und mit teilweise Ablagerungen von Eisen. Komplett entrapptes Lese-gut, spontan vergoren, 12 Monate in gebrauchten Fässern ausgebaut. Noch sehr verschlossen, vor allem am Gaumen. Ein super eleganter Stoff. Sehr feine Nase, duftig, dezent, foral und nicht mit der Wucht wie man sie häufig in dieser Appellation findet. Sicherlich der Höhe und dem Boden geschuldet. Köstlicher Pommard.

ANBAUGEBIET Burgund	CHARAKTER Frisch, herb	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 bis 15 Jahre
APPELLATION Pommard 1er Cru Controlée	HÖHE ÜBER NN 300 - 350 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Kontinental	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Traditionelle Pressung in der Korbpresse. Spontan vergoren.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Jurakalk, Mergel	REBSORTE Pinot Noir	AUSBAU 12 Monate im gebrauchten (2-10 Jahre) 228l Barrique (Pieces), danach weitere 6 Monate im Stahltank	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Eigentlich stammen er und seine kanadische Frau Colleen aus dem Finanzwesen und haben sich in Luxemburg kennengelernt. Doch spätestens seit 1999 waren die beiden vom Weinbazillus und der Region angesteckt. In 2012 war es mit ihrem vorherigen Leben in steriler Büroluft vorbei. Das weinbegeisterte Paar studierte an der Weinschule in Beaune die technischen, landwirtschaftlichen sowie kommerzielleren Aspekte für Ihr Projekt. Ihr erster Jahrgang war 2013. Eigentlich ist diese Geschichte kaum zu glauben, denn ihre höchstens 10.000 Flaschen die jährlich den Keller verlassen, sind der Stoff aus dem die Träume sind. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.