

2020 Cote de Nuits Villags - Préau

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Die Trauben für diesen Côte de Nuits Villages stammen von der Lage Préau in Fixin, im Norden der Côte de Nuits. Die Geologie hier ist der von Gevrey-Chambertin gar nicht mal so unähnlich, abgesehen davon, dass die Hänge deutlich kürzer sind und sich mehr Schwemmlandböden finden. Die Weine von hier wurden lange nicht beachtet, rücken aber immer mehr ins Blickfeld der Importeure und auch Verbraucher. Gerade in den großartigen letzten fünf Jahrgängen zeigte sich, welches Potenzial in den übersehenen Gemeinden im Norden steckt. 100% entrapptes Lesegut, spontanvergoren, Reifung für 12 Monate im gebrauchten Eichenholz, weitere 6 Monate im Stahltank. Dezent pfeffrige Nase, duftig und kühl. Am Gaumen schlank mit feinen Gerbstoffen, hier deutlich wieder Pfeffer aber auch knackige Sauerkirschen. Sehr elegant, klar und pur. Ab in die Karaffe oder direkt ins große Glas, köstlich zu gebratener Blutwurst. Jetzt schon sehr gut, nächstes Jahr bestimmt noch besser. Hält ohne weiteres noch bis 2028 durch. 1194 Flaschen/ 20 Magnums

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 86-88 P. Neal Martin (Vinous)
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Côte de Nuits- Villages Controlée	Säure 3,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Sand, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 308 Meter	Ausbau 12 Monate im gebrauchten 228l Barrique & 6 Monate im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss 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-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 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.