

# BOURGOGNE CHARDONNAY

MAISON HARBOUR - BURGUND , FRANKREICH



Erstmalig stammen die Beeren aus dem Mâconnais, sonst kamen sie aus Vougeot. Deswegen stilistisch anders als seine Vorgänger. Spontanvergoren, 12 Monate Ausbau in drei gebrauchten Burgunderfässern und weitere 6 Monate im Stahltank. Sehr elegant, hefig, mineralisch und mit feiner salziger Textur. Delikate Säure. Ein großartiger Eintritt in die Welt der Maison Harbour. Qualitativ in einer anderen Liga als viele andere Weine in dieser Kategorie.

<b>ANBAUGEBIET</b> Burgund	<b>CHARAKTER</b> Frisch, herb	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 bis 10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Bourgogne AOP	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 150 - 400 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Kontinental	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Traditionelle Pressung in der Korbpresse. Spontan vergoren.	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Jurakalk, Mergel	<b>REBSORTE</b> Chardonnay	<b>AUSBAU</b> 12 Monate im gebrauchten (2-10 Jahre) 228l Barrique (Pieces), danach weitere 6 Monate im Stahltank	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 10 - 14° 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.