

2020 Corton Grand Cru

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf eine Flasche pro Kunde begrenzt. Corton! Ein Name wie Donnerhall. Die Lagen an und auf diesem nicht zu übersehenen berühmten Hügel teilen sich die Gemeinden von Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny und Pernand-Vergelesses. Die Parzellen, von der die Trauben für diesen Corton Grand Cru stammen, liegen etwa in der Mitte des Hanges auf 260 Meter Höhe, nach Süden ausgerichtet. Hier besteht der mergelreiche Boden aus bräunlichem Kalkstein mit rotem Ton, perfekt für Pinot Noir. Die Lagen weiter oberhalb wiederum stehen auf hellem Jurakalk, den Chardonnay so sehr liebt. Ein großer Teil der Reben ist über 100 Jahre alt (Pflanzjahr 1915) und eine weitere Parzelle wurde 1977 gepflanzt. 100% entrapptes Lesegut, spontanvergoren, Reifung für 12 Monate im gebrauchten Eichenholz, weitere 6 Monate im Stahltank. Atemberaubender Bilderbuch Corton. Intensive dunkelrote Früchte und floral, warmes Herbstlaub. Feine Gerbstoffe und gut eingebundene Säure, ganz pur und ewig lang. Braucht noch mindestens zwei weitere Jahre Flaschenreife, um all seine Pracht und Fülle zu zeigen, dürfte sich dann wunderbar bis 2040 entwickeln. Nur zwei Barriques, 554 Flaschen/20 Magnums

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 92-94 P. Neal Martin (Vinous)
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Corton Grand Cru Controlée	Säure 3,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Jurakalk, Lehm, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 260 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten 228l Barriques & 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 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 weiterlesen.