

2021 Savigny-les-Beaune 1er Cru - La Dominode

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



La Dominode gehört zu den besten Weingärten in Savigny-Lés-Beaune. Die Reben in dieser auf 255 Meter Höhe liegenden Lage wurden 1973 gepflanzt. Die Parzelle von Harbour ist nur 0,18 ha groß und nach Osten mit viel Morgensonne ausgerichtet. Der Boden hat einen hohen Anteil an Sand und Ton, was den Weinen hier eine schöne Geschmeidigkeit verleiht. 2021 war ein herausfordernder Jahrgang im Burgund, historisch harte Spätfröste und Hagelschäden sorgten für ein sehr ertragsarmes Lesejahr. Das Lesegut wird komplett entrappt, Spontangärung, Ausbau für 12 Monate ausschließlich im gebrauchten Barrique, dann noch weitere 3 Monate im Stahltank. Eine vielschichtige, einladene Nase die an reife Sauerkirschen, Rosenblätter und frisch geschnittene Erdbeeren erinnert. Weiche, feinkörnige Gerbstoffe umschmeicheln den Gaumen. Satt, seidig und elegant. Im Abgang hat der Pinot eine sehr prägnante, feine Paprika-Note die mit ein bisschen Luft klarer am Gaumen wird. Für die ungeduldligen: Macht schon jetzt Spaß im Glas lässt sich aber hervorragend ab 2025 trinken! Ideal zur gebratenen Merguez. Nur 966 Flaschen!

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Savigny-les-Beaune 1er Cru Controlée	Säure 3,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel, sandiger Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 255 Meter	Ausbau 12 Monate im gebrauchten 228l Barrique & 3 Monate im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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.