

# 2020 Bourgogne Côte d'Or Chardonnay

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Für den Jahrgang 2020 stammen die Beeren aus einem anderen Weinberg als für den Vorgänger. Colleen und Nicolas benutzten dieses Mal Traubenmaterial von den nach Osten gewandten Parzellen aka Lieu Dits "Les Parties" und "La Plante des Champs", die sich am südlichen Ende von Puligny-Montrachet befinden. Spontanvergoren, 12 Monate Ausbau in acht 228l Barriques, eines davon komplett neu und weitere 6 Monate im Stahltank zu Ende gereift. Sehr elegant, klar mit feiner salziger Textur. In der Nase Apfelblüten und Orangenschale. Delikate Säure, straff strukturiert, aber gut ausbalanciert. Ein großartiger Eintritt in die Welt von Maison Harbour. Qualitativ in einer anderen Liga als das was man von einer Basisqualität erwartet. 2.218 Flaschen / 65 Magnums

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b> 87-89 P. Neal Martin (Vinous)
<b>Klima</b> semi-kontinental	<b>Appellation</b> Bourgogne Côte d'Or AOP	<b>Säure</b> 3,9 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, kalkhaltiger Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 233 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in gebrauchten 228l Barrique (12,5% Neu) & 6 Monate im Stahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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 Købdyens 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.