

# SANTENAY 1ER CRU „LES GRAVIÈRES“

MAISON HARBOUR - BURGUND , FRANKREICH



Gerade mal 0,23 Hektar ist die Parzelle der Familie Harbour in der bekannten 1er Cru Lage „Les Gravières“. Der steil abfallende Hang liegt an der Grenze zum berühmten Weinbauort Chassagne-Montrachet auf 300 Meter Meereshöhe. Der Boden hat nur eine dünne Auflage aus kalkhaltigem Mergel, die über skelettartigem Kalkfels liegt. Die Reben wurden 1980 gepflanzt und nach der Lutte Raisonné bewirtschaftet. Ganztraubenpressung, spontan vergoren, 12 Monate auf der Feinhefe gereift, weitere 6 Monate im Stahltank, keine Battonage, keine Filtration, minimale Schwefelung vor der Abfüllung. Ein brillanter, sehr klarer Burgunder mit einer episch-rassigen Säure. Ein steinig duftendes Monument im Glas, präzise wie ein Laserstrahl, Zeste von Citrus Früchten und mittlerer Körper. Ein Wein der Trinklaune im Glas verbreitet und auch Rieslingfans in seinen Bann zieht.

<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> Santenay 1er Cru Controlée	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 200 - 250 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	<b>EMPFOHLENES TRINGKGLAS</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> Lehm, 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.