

CORTON GRAND CRU

MAISON HARBOUR - BURGUND , FRANKREICH



Ein großer Teil der Reben ist über 100 Jahre alt (Pflanzjahr 1915) und eine weitere Parzelle wurde 1977 gepflanzt. Allesamt mit südlicher Ausrichtung, der Boden besteht aus Kalkfels mit einer Mergelaufgabe und rotem Ton. Sehr mineralisch, dunkelfarbend, geradlinig, mit einer intensiven Frucht und einer luftigen Transparenz. Das ist schlichtweg Perfektion. 100% entrapptes Lesegut, spontanvergoren, Reifung für 12 Monate im gebrauchten Eichenholz, weitere 6 Monate im Stahltank.

ANBAUGEBIET Burgund	CHARAKTER Frisch, herb	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 15 bis 20 Jahre
APPELLATION Corton Grand Cru Controlée	HÖHE ÜBER NN 250 - 350 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Kontinental	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Traditionelle Pressung in der Korbpresse. Spontan vergoren. Komplett entrappt.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Jurakalk, Mergel	REBSORTE Pinot Noir	AUSBAU 12 Monate im gebrauchten (4-10 Jahre) 228l Barrique (Pieces), danach weitere 6 Monate im Stahltank	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° 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 weiterlesen.