

2019 Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Combettes"

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Die alten Reben wurden 1965 gepflanzt und die Harbours haben hier 0,08 Hektar auf 255 Meter über NN unter ihren Fittichen, die sie biologisch, -teilweise biodynamisch - bewirtschaften, ohne zertifiziert zu sein. Der Boden ist eine Mischung aus Steinen und Ton auf einer Kalkfelsenunterlage. Spontan vergoren, komplette Malo und Reifung auf der Feinhefe für ein Jahr in gebrauchten Barriques (2016) der legendären Küferei Chassin, weitere 6 Monate im Stahltank. Die elegante Fruchtigkeit und Wucht erinnert im Charakter an die benachbarten Meursault 1er Cru Lagen "Perrières" und "Charmes". Trotzdem findet sich die Finesse und Leichtigkeit von Puligny wieder. Ein sehr eindrucksvoller Stoff mit einer tiefgründigen, nervigen Komplexität. Das toastwürzige Holzaroma ist nicht überladen, eher wohldimensioniert und sollte sich noch mehr integrieren. Ein Wein, der in seiner primären Fruchtphase schon viel zeigt, aber erst mit 5-7 Jahren das Plateau der Reife betritt. 565 Flaschen, 10 Magnums

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen 91-93 P. Neal Martin (Vinous)
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Puligny Montrachet 1er Cru Controlée	Säure 3,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Lehm, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	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 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 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 weiterlesen.