

2020 Santenay 1er Cru - Les Gravières

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Colleen und Nicholas Harbour konnten ihre Rebfläche in der berühmten 1er Cru Lage "Les Gravières" auf immerhin 0,33 ha vergrößern. Der steil abfallende Hang liegt an der Grenze zum berühmten Weinbauort Chassagne-Montrachet auf 240 Meter Meereshöhe. Der Boden hat nur eine dünne Auflage aus kalkhaltigem Mergel, die über skelettartigem Kalkfels liegt. Die ersten Reben in dieser Parzelle wurden 1994 gepflanzt. Ganztraubenpressung, spontan vergoren, 12 Monate auf der Feinhefe in fünf Barriques (228l, eines davon neu) gereift, weitere 6 Monate im Stahltank, keine Bâtonnage, keine Filtration, minimale Schwefelung vor der Abfüllung. Ein brillanter, konzentrierter Burgunder mit einer episch-rassigen Säure. Das Rasiermesser im Repertoire von Harbour. Honigduftend, Zitronenschale und etwas Ingwer. Richtig viel Spaß im Glas, nicht nur für Chardo-Fans. Jetzt trinken oder noch bis 2032 weglegen. 5 Barriques/ 1486 Flaschen/20 Magnums

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen 90-92 P. Neal Martin (Vinous)
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Santenay 1er Cru Controlée	Säure 4,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 240 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten 228l Barrique (20% Neuholz) & 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 Kødbyens 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.