

GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU „COMBE AU MOINE“

MAISON HARBOUR - BURGUND , FRANKREICH



Diese Parzelle liegt auf 365 Meter Meereshöhe mit nordöstlicher Ausrichtung, gepflanzt in 1970. Der kalkhaltige Boden hat viele fossile Einschlüsse, sehr heller, weißer Mergelboden. Ein Wein der noch etwas Zeit braucht, geht mehr in die erdig, elegante Richtung. 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 Gevrey Chambertin 1er Cru Controlée	HÖHE ÜBER NN 350 - 400 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.