

# 2019 Meursault 1er Cru "Charmes"

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Diese legendäre Premier Cru Lage mit krassm Kalkstein aus dem Jurazeitalter ist die Lage neben dem „Les Perrières“ in diesem Weinbauort, der keinen Grand Cru hat. Die Parzellen grenzen direkt an Puligny-Montrachet. Die Harbours haben ihre 0,08 Hektar im unter Teil, dem "Les Charmes-Dessus" auf 250 Meter über NN. Hier ist die Lehmauflage etwas dicker und die Weine werden mächtiger und opulent. Spontan vergoren, komplette Malo und Ausbau für ein Jahr auf der Feinhefe in zwei gebrauchten Fässern der legendären Küferei Chassin (2015 + 2016), anschließend ein halbes Jahr im Stahltank und unfiltriert abgefüllt. Butterscotch, exotische Früchte und dichte Aromatik. Ein körperreicher, intensiver Stoff mit einem fetten, seidigen Geschmack und einer balancierenden Säure. 530 Flaschen, 21 Magnums

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b> 90-92 P. Neal Martin (Vinous)
<b>Klima</b> semi-kontinental	<b>Appellation</b> Appellation Meursault 1er Cru Controlée	<b>Säure</b> 3,7 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> Jurakalk, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 250 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate im gebrauchten 228l Barriques & 6 Monate im Stahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> 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 Købbyens 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.