

2020 Meursault 1er Cru - Blagny

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Die Weinberge von Blagny sind zwischen den Gemeinden von Meursault und Puligny-Montrachet aufgeteilt. Die Weine von diesen Premier Cru Lagen dürfen - sofern sie aus Chardonnay bereitet sind - entweder als Meursault Premier Cru oder wie hier als Meursault-Blagny Premier Cru etikettiert werden. Ganz weit oben auf 320 bis 350 Meter Höhe in den Lieu Dits "Sous le Dos d'Âne" und "La Pièce Sous le Bois" bewirtschaften die Harbours mittlerweile 0,19 Hektar Chardonnay Reben nach biodynamischen Kriterien. Dieser Meursault ist kein Blockbuster, sondern von einer luftigen Transparenz geprägt. Benötigt viel Luft. Unbedingt karaffieren und etwas Zeit geben. Gelbe Früchte, ein Hauch exotische Frucht, elegant zurück genommener Holzton und ein geschmeidiger Stoff auf der Zunge. Eine pure zupackende Energie verbreitet sich am Gaumen, mit einer rassig kühlen Säure und lang anhaltendem Geschmack. Wie alle Weine der Maison: Ganztraubenpressung, spontanvergoren, 12 Monate Ausbau im gebrauchten Eichenholzfass, keine Batonnage, keine Filtration, minimale Schwefelung vor der Abfüllung. 885 Flaschen/ 15 Magnums

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Meursault 1er Cru Controlée	Säure 4,0 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 320 - 350 Meter	Ausbau 12 Monate in 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.