

# 2021 Bourgogne Aligoté - Les Tilles

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Lange Zeit wurde der Aligoté eher stiefmütterlich von den Winzern des Burgunds behandelt und wurde mit Creme de Cassis als Kir verklappt. Jedoch gibt es mehr und mehr ambitionierte Winzer, welche auf diese alte Rebsorte setzen, zumal in Zeiten des Klimawandels der Aligoté immer wichtiger für das Burgund wird. Zu den ambitionierten Winzern gehören auch Nicholas und Colleen. Beide arbeiten mit 55-Jahre alten Rebstöcken welche zwar weniger Ertrag liefern, dafür aber deutlich konzentriertere Trauben. Das Lieu Dit "Les Tilles" welches in Santenay liegt, weist einen kalkreichen Mergelboden auf. Spontangärung, 12 Monate Lagerung in 228l Barriques, daraufhin reift der Wein noch 5 Monate im Edeltank. In der Nase präsentiert sich der kühle Jahrgang mit Noten von frischen grünen Äpfeln, Pfirsichen und Zitronenzeste. Am Gaumen saftige frische Limette, Orangen-Schale, Straight mit einem langen und frischen Abgang. Wie viel Spaß im Glas Aligoté doch bereiten kann. Er hat weniger Speck auf den Rippen als ein klassischer Chardonnay, aber gerade diese etwas kargere Definition und Präzision macht ihn wiederum reizvoll. Ideal zu Meeresfrüchten oder Ceviche. 607 Flaschen wurden gefüllt!

<b>Rebsorte</b> Aligoté	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> <1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> semi-kontinental	<b>Appellation</b> Bourgogne Aligoté AOC	<b>Säure</b> 4,9 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, Lehm, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 215 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate im gebrauchten 228l Barrique & 5 Monate im Stahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit GmbH, 22529 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.