

2021 Santenay 1er Cru - Les Gravières

MAISON HARBOUR - BURGUND, FRANKREICH



Auf der berühmten 1er Cru Lage, besitzen Colleen und Nicholas 0,33 ha. Der steil abfallende Hang liegt an der Grenze zum berühmten Weinbauort Chassagne-Montrachet auf 240 Meter Meereshöhe. Die Reben haben ein Durchschnittsalter von 30 Jahren und wachsen auf einem Boden, welcher nur über eine dünne Auflage aus kalkhaltigem Mergel verfügt. 2021 war ein herausfordernder Jahrgang im Burgund, historisch harte Spätfröste und überdurchschnittliche Hagelschäden sorgten für eine Minierte. Ganztraubenpressung in einer kleinen Vertikal Presse und danach spontan in gebrauchten 228l Barriques vergoren und für 12 Monate gereift. Im Anschluss kam der Wein für weitere 5 Monate in den Stahltank, um dort zu Ende zu reifen. Keine Bâtonnage, keine Filtration und eine minimale Schwefelung geben dem Wein einen unvergleichlich subtilen Schmelz. Rasiermesserscharfe, aber hochfein ausbalancierte Säure, welche typisch für das Repertoire von Harbour steht. Elegant statt Breit am Gaumen, mit viel Zug und Noten von Zitronenschalen und grünem Apfel. Der Wein bereitet schon in der Jugend enorm viel Spaß im Glas. Be fast as you can! 284 Flaschen wurden gefüllt! Nur 12 Flaschen kamen nach Deutschland!

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen 90-92 P. Neal Martin (Vinous)
Klima semi-kontinental	Appellation Appellation Santenay 1er Cru Controlée	Säure 4,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Jurakalk, Lehm, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Maison Harbour NV, F-21420 Savigny-les-Beaune
Höhe über N.N. 240 Meter	Ausbau 12 Monate im gebrauchten 228l Barrique & 5 Monate im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch 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 weiterlesen.