

2023 RÉGNIÉ

JULIEN SUNIER - BEAUJOLAIS, FRANKREICH



Ein Zug mit Tiefe Der Régnié von Julien Sunier wirkt wie eine gut gespielte Partie Schach. Die Reben stehen in alten Lagen mit rosa Granit, tief verwurzelt, gepflegt nach biodynamischen Prinzipien. Jeder Spielzug sitzt. Handlese, spontan vergoren, unfiltriert gefüllt. Perfekte Balance aus gebrauchtem Holz und Betonei. Macération Carbonique als behutsam eingesetztes Stilmittel. Hier zählt der klare Ausdruck der Gamay-Traube. Frische, Intensität, Feinheit. Ein naturnaher Wein, der begeistert. Genau das macht diesen Cru so besonders – er überrascht, überzeugt und bleibt hängen. Ein Wein, de...

REBSORTE Gamay	APPELLATION Régnié AOC	ALKOHOLGEHALT 12,5 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Nein	VEGAN Ja
AUSBAU 80% in gebrauchten, ungetoasteten 228 l Eichenholzfässern (Pièce), 20% im Betongebinde	REGION Beaujolais	RESTZUCKER < 1 g/l	GLASEMPFEHLUNG Burgunderglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA Semi-kontinental mit mediterranen Einflüssen	LAND Frankreich	GESAMTSÄURE 3,10 g/l	TRINKTEMPERATUR 14-16°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Verwitterter rosa Granit mit geringen Anteilen an hellem Ton im Untergrund.	ANBAU biologisch-organisch	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2025-2040	ABFÜLLER Julien Sunier, FR - 69430 Avenas
BIO-PRÜFNUMMER	HÖHE ÜBER N.N.	INTERNATIONALE	VERSCHLUSS	IMPORTEUR

JULIEN SUNIER

Wie man als Sohn eines Friseurs zum Winzer wird, das ist die Geschichte des Julien Sunier. Denn die »Entdeckung des Jahres 2015« des renommierten französischen Weinmagazins Revue du Vin de France wurde zwar in einem Weinbaugebiet geboren, die Familie hatte jedoch keine engeren Beziehungen zum We...

