

MORGON

JULIEN SUNIER - BEAUJOLAIS, FRANKREICH



Dieser straffe und langlebige Morgon stammt aus den mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzten Parzellen Charmes, Corcellette und Côtes de Py, die auf 270 – 420 Meter Meereshöhe liegen. Im Schnitt sind die nach Süden und Südwesten ausgerichteten Reben ca. 60 Jahre alt und ergeben einen imposanten Wein. Ausgebaut wurde der Morgon für 9-11 Monate in gebrauchten Fässern und danach unfiltriert, sowie gering geschwefelt abgefüllt. Dieser Stoff ist für denjenigen, der nicht auf die Feinheiten achtet, unspektakulär. Doch wer sich auf ihn einlässt, dem entgeht die Spannung und Tiefe nicht. Die hohen Töne der Weinbereitung werden von Julien meisterhaft bedient und gekonnt interpretiert. 39 HL pro Hektar

ANBAUGEBIET Beaujolais	CHARAKTER Fruchtig, würzig, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Morgon AOP	HÖHE ÜBER NN 270 - 420 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Julien Sunier, FR - 69430 Avenas	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Semi-kontinental	ZERTIFIZIERUNG Agriculture biologique: Bureau Veritas, FR-BIO-10	FERMENTATION 20 Tage erst Maceration C. und dann Maceration Semi-Carbonique. Spontanvergoren	KARAFFIEREN Nein
BODEN Rosa Granit, Sand	REBSORTE Gamay Noir à Jus Blanc	AUSBAU 9- 11 Monate in gebrauchten Barriques-fässern mit 228l Fassungsvermögen. Unfiltriert abgefüllt	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14 - 18 °C



Diese junge Domaine (seit 2008) hat das Privileg mit sehr alten Rebstöcken zu arbeiten. Im Durchschnitt beträgt ihr Alter rund 40 Jahre. Das war auch der ausschlaggebende Grund für Julien Sunier sich hier niederzulassen. Sein Vater hätte es zwar besser gefunden, wenn er den Frisiersalon in Dijon übernommen hätte, doch der junge Mann zog lieber in die große Welt des Weines aus. Und das war gut so! Der „Gottvater der natürlichen Weinbereitung“, Jules Chauvet, hat Julien dabei inspiriert. Er baut seine Weine sehr natürlich aus und geht konsequent den biodynamischen Weg.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.