

# 2021 Fleurie MAGNUM

## JULIEN SUNIER - BEAUJOLAIS, FRANKREICH



Julien Sunier hat sich vom aufstrebenden Jungwinzer zu einem der besten Produzenten im Beaujolais entwickelt. Auf den Spuren von Pionieren wie seinen Freunden Marcel Lapierre und Jean-Paul Thévenet arbeitet er biologisch und biodynamisch im Weinberg. Seine Fleurie Parzelle wurde in den 1960er Jahren in einer steilen Cru-Appellation, auf 300 - 470 Meter Höhe namens "Niagara" angelegt. Julien achtet strikt darauf, dass seine natürlichen Qualitäten perfekt zum Ausdruck kommen. Von Hand gelesen und nach 10 Tagen Macération Carbonique in einer alten traditionellen vertikalen Presse gekeltert und mit wilden Hefen vergoren. Julien geht sehr vorsichtig mit dem Ausbau in den bereits 15 Jahre alten Barriques um und nutzt bevorzugt die Schwerkraft zum Umfüllen in Holzfässer. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Im Aroma finden sich Veilchen, Himbeeren, Walderdbeeren. Geschmacklich wird er von einer saftigen Frische geprägt. 2015 wurde Julien für seine biodynamische Arbeitsweise seiner "low intervention" Weine von der renommierten Weinzeitschrift "La Revue du Vin de France" zur Entdeckung des Jahres gekürt.

<b>Rebsorte</b> Gamay Noir à Jus Blanc	<b>Region</b> Beaujolais	<b>Restzucker</b> < 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> semi-kontinental	<b>Appellation</b> Fleurie AOP	<b>Säure</b> 3,8 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Granit, Quarz, Sand	<b>Anbau</b> FR-BIO-15, naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 11,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Julien Sunier, FR - 69430 Avenas
<b>Höhe über N.N.</b> 300 - 470 Meter	<b>Ausbau</b> 11 Monate in gebrauchten Barriques	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



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 Wein. Juliens Vater arbeitete als Coiffeur und hatte einige Winzer als Kunden. Einer davon war Christophe Roumier. Es war genau dieser legendäre Winzer der bei Julien die Leidenschaft für Wein entfachte. Also ging Julien an die bekannte Weinbauschule von Beaune, danach nach Südafrika sowie Neuseeland und später zurück ins Burgund zu Nicolas Potel. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.