

RÉGNIÉ

JULIEN SUNIER - BEAUJOLAIS, FRANKREICH



Was für ein traumhafter und eleganter Rotwein! Die reine Trinkfreude. Die im Schnitt 60 Jahre alten Reben stehen am Fuße der berühmten Lage Côte de Py an der Grenze zur Nachbargemeinde Morgon auf 280 Meter über dem Meer. Der Name des Lieu Dit lautet „En Oeillat“ dessen Untergrund aus dem rosafarbenden Granit besteht. 80 % wurden in gebrauchten Fässern ausgebaut, die restlichen 20 % im Betongebinde. Dieser saftige und ungemein trinkfreudige Cru des Beaujolais ist ein Korb voller roter Früchte und Sauerkirschen, die in Gesteinsmehl paniert wurden. Hier gilt die Prädikatsstufe „supergeil“. 37 HL pro Hektar

ANBAUGEBIET Beaujolais	CHARAKTER Fruchtig, frisch, elegant	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Régnié AOP	HÖHE ÜBER NN 280 - 400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Julien Sunier, FR - 69430 Avenas	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Semi-kontinental	ZERTIFIZIERUNG Agriculture biologique: Bureau Veritas, FR-BIO-10	FERMENTATION 10-20 Tage Maceration Carbonique. Sontanvergoren ohne Schwefeleinsatz	KARAFFIEREN Nein
BODEN Rosa Granit, Sand, Schwemmland, Ton	REBSORTE Gamay Noir à Jus Blanc	AUSBAU 8 Monate zu 80% in gebrauchte Barriques (228l) und zu 20% in Betongebinden ausgebaut. Ohne Filtration und minimal geschwefelt 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 Friseursalon 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.