

2020 Morgon

JULIEN SUNIER - BEAUJOLAIS, FRANKREICH



Dieser straffe und langlebige Morgon stammt aus den mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzten Parzellen "Charmes", "Corcelette" und "Py", die auf 350 - 450 Meter Meereshöhe liegen. Im Schnitt sind die nach Süden und Südwesten ausgerichteten Reben ca. 60 Jahre alt, werden biologisch bewirtschaftet und ergeben einen imposanten Wein. Von Hand gelesen und nach 10 Tagen kühler Macération Carbonique (Ganztrauben-Maischung in geschlossenen Tanks) spontan vergoren. Ausgebaut wurde der Morgon für etwa 9 Monate in gebrauchten, 15 Jahre alten Barriques und Fudern sowie im Zementtank. Danach unfiltriert abgefüllt. Dieser Stoff ist für denjenigen, der die Feinheiten nicht beachtet, unspektakulär. Doch wer sich auf ihn einlässt, dem entgeht die Spannung und Tiefe nicht. Schwarze Beeren, Veilchen, Gewürze und seidige Tannine - die hohen Töne der Weinbereitung werden von Julien meisterhaft bedient und gekonnt interpretiert. In der Cru Appellation Morgon entscheidet die Ausrichtung der Rebflächen über die besonderen Charaktereigenschaften des Weines. Ein feines Gerbstoffgerüst ist durchaus spürbar, weshalb man dem Morgon noch etwas Zeit geben sollte, bevor man sich eines Abends blitzverliebt. Pure Eleganz, Finesse und ewig auf der Zunge.

Rebsorte Gamay Noir à Jus Blanc	Region Beaujolais	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-18°	Internationale Bewertungen
Klima semi-kontinental	Appellation Morgon AOP	Säure 3,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Diorit, Granit, Schwarzer Sand mit Schwemmbodenauflage (Alluvialboden)	Anbau Bio, FR-BIO-15	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Julien Sunier, FR - 69430 Avenas
Höhe über N.N. 350 - 450 Meter	Ausbau 9 Monate in gebrauchten Barriques/Fuder (75%) & Betonei (25%)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.