

FLEURIE

JULIEN SUNIER - BEAUJOLAIS, FRANKREICH



Dieser feine Fleurie stammt aus einer steilen Parzelle auf fast 500 Meter Höhe namens „Niagara“. Julien Sunier achtet strikt darauf, daß seine natürlichen Qualitäten perfekt zum Ausdruck kommen. Er geht sehr vorsichtig mit dem Ausbau in den 3 – 9 Jahre alten Barriques um. Im Aroma finden sich Veilchen, Himbeeren, Walderdbeeren. Im Geschmack wird er von einer saftigen Frische geprägt. Im Jahr 2015 wurde Julien für seine Arbeit von der renommierten Weinzeitschrift „La Revue du Vin de France“ zur Entdeckung des Jahres gekürt.

ANBAUGEBIET Beaujolais	CHARAKTER Fruchtig, floral, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Fleurie AOP	HÖHE ÜBER NN 270 - 470 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 Granit mit Quarzadern	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.