

2018 Morgon Vieilles Vignes Magnum

DOMAINE ANTHONY THÉVENET - BEAUJOLAIS, FRANKREICH



Die im Schnitt 80 Jahre alten Reben aus zwei Parzellen wachsen auf verwittertem rosafarbenen Granit die an einen Strand erinnern. Hier ist es nicht so hoch wie in anderen Teilen des Beaujolais und entsprechend wärmer. Der Stoff hat Power, eine dichte Farbe und viel Grip am Gaumen. Eine balsamische Nase nach Lakritz mit Kräutern, reifen Pflaumen, Brombeeren, süßen Erdbeeren und Rauch. Dicht, vollgepackt und die präsenten Gerbstoffe lassen noch einige Jahre Reife zu. Die deutlich wahrnehmbare Mineralität der teilweise 100 Jahre alte Reben gibt einen spannenden Counterpart in diesem komplexen Kraftwerk. Etwas Luft in der Karaffe tut ihm gut, aufgrund der 14,5 Volt am besten etwas kühler bei 16°C trinken. Ausbau für 7 Monate in gebrauchten 600 Liter Demi Muids von Francois Frères, minimale Schwefelzugaben vor der Abfüllung, keine Filtration und unbehandelt ohne pumpen abgefüllt. Dieser Stoff ist Antonys Flaggsschiff mit dem er den ein oder anderen Treffer versenkt.

Rebsorte Gamay Noir à Jus Blanc	Region Beaujolais	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-18°	Internationale Bewertungen 94 P. Neal Martin (Vinous)
Klima semi-kontinental	Appellation Morgon AOP	Säure 3,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Rosa Granit, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Anthony Thévenet, 28 Impasse des Micouds, 69910 - Villié-Morgon
Höhe über N.N. 212 Meter	Ausbau 7 Monate in gebrauchten 600 Liter Demi Muids von Francois Frères	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Ziemlich versteckt in Villié-Morgon liegt das Familienanwesen von Anthony Thévenet. Dieser kleine Ort ist berühmt für einige der besten und interessantesten Winzer des Beaujolais oder sogar Frankreichs, wie bereits die Granden Foillard, Marcel Lapierre, Descombes oder Yves Breton vor 25 Jahren gezeigt haben. Bald wird auch Anthony mit seinem spitzbübischen Lächeln dazu gehören, dessen sind wir uns sicher. Seine Familienwurzeln reichen tief zurück in die Geschichte der Region. Von seinen Großeltern durfte er einige alte Weinberge (circa 150 Jahre) übernehmen. Beseelt von der Idee naturbelassene Weine zu keltern, absolvierte er seine Lehr- und Wanderjahre bei Georges Descombes und Jean Foillard.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.