

2021 Régnié

JULIEN SUNIER - BEAUJOLAIS, FRANKREICH



Was für ein traumhafter und eleganter Rotwein, die reinste Trinkfreude! Die im Schnitt 60 Jahre alten Reben stehen am Fuße der berühmten Lage "Côte de Py" an der Grenze zur Nachbargemeinde Morgon und werden bereits im dritten Jahr biodynamisch bewirtschaftet. Die Namen der Lieux-dits lauten "En Oeillat", "Les Vergers" und "Basse Ronze", dessen Untergründe unter anderem aus dem rosafarbenen Granit bestehen. Mitte September wurden die Trauben von Hand gelesen. Die Gärung entstand ausschließlich durch traubeneigene Hefen nach etwa 15 Tagen Macération Carbonique. Der Vorgang der sogenannten Kohlensäuremischung selbst ist keine normale alkoholische Gärung, denn sie erfolgt ohne Einwirkung von Hefen innerhalb der Beeren und wird deshalb auch als intrazelluläre Gärung bezeichnet. Die eigentliche Gärung setzt erst im Anschluss ein, wenn die Trauben eingemaischt und abgepresst werden. 9 Monate durfte der Jungwein in 15 Jahre alten Holzfässer und Betontanks reifen, bevor er unfiltriert und ungeschönt abgefüllt wurde. Dieser saftige und ungemein trinkfreudige Cru des Beaujolais ist ein Korb voller roter Früchte wie Sauerkirschen, die in Gesteinsmehl paniert wurden. Hier gilt die Prädikatsstufe "supergeil"!

Rebsorte Gamay Noir à Jus Blanc	Region Beaujolais	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-18°	Internationale Bewertungen
Klima semi-kontinental	Appellation Régnié AOP	Säure 3,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Granit, Sand, Schwemmlandböden	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Julien Sunier, FR - 69430 Avenas
Höhe über N.N. 300 - 350 Meter	Ausbau 9 Monate in gebrauchten Barriques, Fuder & Zementtank	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.