WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

# 2020 Régnié MAGNUM

## JULIEN SUNIER - BEAUJOLAIS, FRANKREICH

Julien Sunier
artisan vigneron

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 Forchets" 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 Kohlensäuremaischung 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", vor allem in der Magnum!

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rebsorte**<br>Gamay Noir à Jus Blanc | **Region**<br>Beaujolais | **Restzucker**<br>< 2 g/l | **Empfohlene Trinktemperatur**<br>14-18° | **Internationale Bewertungen** |
| **Klima**<br>semi-kontinental | **Appellation**<br>Régnié AOP | **Säure**<br>3,18 g/l | **Dekantieren / Karaffieren**<br>Nein | **Lagerfähigkeit**<br>10 bis 15 Jahre |
| **Boden**<br>Granit, Sand, Schwemmlandboden | **Anbau**<br>naturnah und nachhaltig | **Alkoholgehalt**<br>13% | **Empfohlenes Glas**<br>Burgunderglas | **Abgefüllt durch**<br>Julien Sunier, FR - 69430 Avenas |
| **Höhe uber N.N.**<br>300 - 350 Meter | **Ausbau**<br>9 Monate in gebrauchten Barriques, Fuder & Zementtank | **Zusatzstoffe**<br>Enthält Sulfite, vegan | **Verschluss**<br>Naturkork | **Importiert durch**<br>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.