BEAUJOLAIS CRU MORGON 2018
DOMAINE JEAN-PAUL ET CHARLY THEVENET

Klarheit	klar
Farbe	mittleres bis dunkles Granatrot
Sonstiges	-

Intensität	mittel

Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	●●○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	●●●●○
Komplexität	●●●○○
Abgang	●●●●●

Bewertung	sehr gut
Trinktemperatur	14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: BEAUJOLAIS, FRANKREICH

REBSORTE: GAMAY

PREIS: 17,10 €

AROMEN:

- ERDBEERE
- ROTE JOHANNISBEERE
- HIMBEERE
- NASSE ERDE
- STEIN
- SCHWARZER PFEFFER

WINZER

Jean-Paul Thevenet aus der Beaujolais Cru Gemeinde Morgon wurde in den 1980er Jahren dadurch weltbekannt, dass er mit wenigen weiteren Produzenten qualitativ herausragende Beaujolais erzeugte, die als große Weine mit Reifepotential wahrgenommen wurden und somit zum Wiederaufbau des Renommees der Region wesentlich beitrugen. Seine Formel lautet: alte Reben, ökologischer Weinbau, spontane Vergärung, geringster Einsatz von Schwefel, möglichst wenig Eingriffe beim Ausbau der Weine. Seit 2018 arbeitet er mit seinem jüngsten Sohn Charly gemeinsam. Charly hat bereits seit 2007 vor allem mit Weinen aus der Cru Gemeinde Régnié auf sich aufmerksam gemacht, die er nach dem gleichen Ansatz wie sein Vater erzeugte. Die ältesten Reben sind 70 Jahre alt, die Böden bestehen aus Granit mit sehr wenig Erde und die Bewirtschaftung erfolgt ohne Mineraldünger und Pestizide. Er setzt auf die traditionelle Maceration-Carbonique, einem einfachen aber speziellen Gärverfahren, bei dem aus den Trauben ein sehr weiches Tannin, gleichzeitig aber viel Frucht und Farbe gelöst werden. Vergoren werden die Weine mit den Umgebungshefen, auf Schönung und Filtration wird verzichtet. Die Zugaben von Schwefel ist minimal. Auf diese Weise entstehen großartige Weine, die sehr weich, gleichzeitig aber auch enorm tiefgründig und charakterreich sind.