

BEAUJOLAIS CRU MORGON TRADITION 2022



Thevenet, Jean-Paul et Charly, Beaujolais

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

- Erdbeere
- Rote Johannisbeere
- Himbeere
- Nasse Erde
- Stein
- Schwarzer Pfeffer

LAGERN & SERVIEREN

- 2024 bis 2032
- 14 bis 16°C
- bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

- erfrischende Säure
- zupackendes Tannin
- trocken



WEINBAU Rebsorten

Gamay

WEINBEREITUNG Gärung Ausbau

- spontane Gärung
- Verzicht auf Filtration und Schönung
- ausgedehntes Hefelager
- minimale Zugabe von Schwefel
- Betontank

Lagerung

BEWERTUNG einfach genießen

90/100



DOMAINE JEAN-PAUL ET CHARLY THEVENET

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 Renommées 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.