BEAUJOLAIS CRU MORGON LA ROCHE PILÉE 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 hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Erdbeere Rote Johannisbeere Himbeere Nasse Erde Stein Schwarzer Pfeffer

STIL

erfrischende Säure, zupackendes Tannin, trocken

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037 14 bis 16°C bauchiges Rotweinglas Burgund



WEINBAU

Rebsorten Gamay

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

Verzicht auf Filtration

und Schönung ausgedehntes

Hefelager

minimale Zugabe von

Schwefel Betontank

Lagerung

Ausbau

BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100