

Mâcon Rouge

Guillot-Broux

Ein bemerkenswert hochqualitativer Gamay aus dem Maconnais. Gamay ist die Traube des Beaujolais. Sie gedeiht ausgezeichnet in kühlen Regionen wie der Loire, dem Beaujolais und dem benachbarten Maconnais, aber auch in der Schweiz. Ihre Erträge sind üppig, ihre Farbe ob ihrer niedrigen Säure eher heller und bläulicher als die der meisten anderen Rotweine. Wenn sie aber traditionell vergoren wird wie hier, also ohne Stiele und Stengel zu entfernen, und mit Maischestandzeit im oben offenen Gärbehälter, dann entwickelt sie nicht nur dunklere Farbe, sondern auch burgundisch noble Qualität mit viel Fruchtsubstanz in frischer Säure und präsenter Gerbstoffdichte.Ein Gamay von Kalkboden, dessen Frische in druckvoller Länge am Gaumen brilliert, dicht und engmaschig gewirkt in anspruchsvoller Gerbstoffstruktur. Ist das noch Gamay oder schon Pinot Noir? Die präsenten Gerbstoffe und die frische Säure deuten auf Pinot Noir hin, doch das mundwässernde würzige Aroma, in dem rote Früchte und orientalische Gewürze dominieren, führen zu Gamay, allerdings zu einem eindrucksvoll individuellen Exemplar, das beweist, wie spannend die Rebsorte interpretiert werden kann.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: zertifiziert Ecocert® und AB®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.49

0,75l
FBU18508

K&U
www.weinhalle.de