

„Les Moriers“, Fleurie rouge

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| Region | Beaujolais |
| Erzeuger | Domaine Jules Desjournays - Maconnais |
| Alkoholgehalt | 12.8 % vol. |
| Rebsorte(n) | Gamay |
| Bestell-Nr. | FBJ020611 |

„Nicht weniger eindrucksvoll und imponierend wie sein Bruder aus ‚Chapelle des Bois!‘“ So urteilt Parker. Wir stimmen ausdrücklich zu. Das steile Terroir des ‚Les Moriers‘ (Übersetzt: Maulbeerbaum, denn vor Urzeiten, vor der Bepflanzung mit Weinreben standen hier Maulbeerbäume, die der Ansiedlung von Seidenraupen dienten) mit seinem Gefälle von bis zu 60%, gelegen übrigens in unmittelbarer Nachbarschaft zu Moulin à Vent, ist anders als beim ‚Chapelle‘. Der schwer zu bearbeitende Steilhang mit seinen über 90 Jahre alten Reben weist im granithaltigen Boden auch hohe Schieferbestandteile auf. Daher schmeckt dieser phantastische Wein in seiner Jugend gar noch eine Spur eleganter als der ‚Chapelle‘ (was allerdings schwer vorstellbar ist, aber so präsentierte er sich schon bei der Fassprobe und jetzt auch in mehreren Tastings nach der Füllung, mit der Tendenz, immer konzentrierter zu werden. Großer Wein lebt und entwickelt sich!) und von den Aromen her blaubeeriger, mit Cassisanklängen und dann auch wieder diese wunderbaren Veilchen. Und so haben wir auch hier eine der Perlen des Beaujolais im Glas, die sich anschicken, Burgund qualitativ heraus zu fordern. Mit seiner traumhaften Komplexität, seiner unergründlichen Tiefe, und Saftigkeit, seinem sinnlich-erotisierenden Spiel und seiner salzigen Mineralität! Feinheit und Liebreiz paaren sich mit Eleganz, Kühle und Finesse, aber auch einer fleischigen Kraft und lassen viele Lagen von Winzern des Burgund hinter sich, die nicht das unerbittliche Qualitätsstreben des passionierten, ja enthusiastischen Fabien Duperray besitzen.



Ein fabelhafter, authentischer Stoff, ein zutiefst emotionaler Wein, der die Seele zu streicheln vermag und der trotz seiner Kraft und breiten Schultern wegen seiner Zartheit brilliert. Und welch fabelhafte Balance, welch seiden-cremige, ultrafeine Tannine und welch innere Harmonie bei einer sensationellen Länge und grandiosen Mineralität.

Trinkempfehlung: Zu genießen bis 2030+

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | k.A. |
| Restzucker | k.A. | Schwefelige Säure (gesamt) | k.A. |
| Gesamtsäure | k.A. | Analysedatum | k.A. |

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333