

Beaujolais Villages rouge

Region	Beaujolais
Erzeuger	Domaine Richard Rottiers - Beaujolais
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Gamay
Bestell-Nr.	FBJ040416

Die totale Trinkfreude aus biologisch erzeugten Trauben!

Richard ist noch keine 40 Jahre alt. Winzer zu sein liegt ihm im Blut. Seine Mutter besitzt ein Weingut im Chablis. Richard ist dort geboren und aufgewachsen und liebt daher höchst mineralische, frische und präzise Tropfen, Parameter, für die traditionell vinifizierte Chablisweine weltberühmt sind. Nach dem Abitur hat er Landbau studiert, anschließend spezialisierte er sich in Geologie (das Leben im Boden und seine Mineralien). Dann bereiste er die weite Weinwelt, um zu lernen. Er war auch in Neuseeland und Südafrika. Aber das war dann doch so gar nicht seine Welt, die Stilistiken waren ihm zu opulent und die Weine zu rund und zu alkoholisch. Er stammt schließlich aus Chablis. Und liebt Frische, Finesse, Mineralität und Eleganz. Und genau diese Parameter war er, nach einer Rundreise im Beaujolais sicher, hier zu finden. An der Schnittstelle der Kühle des Nordens und der Wärme des französischen Südens. Nicht zu vergessen den Schatz uralter Reben! Richard besuchte die einzelnen Appellationen, untersuchte sorgsam die Böden und wurde fündig in einem des sowohl schönsten als auch vom Terroir her wohl wertvollsten Teil des Beaujolais: in Moulin à Vent. Seine Reben wachsen hier überwiegend auf rosa Granit mit feinen Mangan-Einschlüssen und ergeben eine burgundische Finesse und eine geradezu tänzerische Mineralität! Wie bereits in diesem exzellenten Village-Wein, dem Antonio Galloni dieses Jahr dem reinen Trinkfluss entsprechende 90 Punkte verleiht. Hier bündeln sich zarte Düfte im Glas. Lutschpastillen, etwas Himbeere, Erdbeere und ein Hauch weißpfeffriger Noten. Richard Rottiers empfiehlt selbst, diesen Gamay bei circa 12-14 Grad zu trinken, also leicht angekühlt. Dann ergibt sich auch am Gaumen ein engmaschiger, aber trinkfreudiger Beaujolais, der von einer zarten Struktur und intensiver rotfruchtiger Aromatik lebt, die auch von etwas Waldfrucht umspielt wird. Das ist ziemlich viel Wein für kleines Geld und eine äußerst gelungene Visitenkarte in die Welt dieser so preiswerten Weine. Die Trauben stammen übrigens aus der Lage „La Sambinerie“,



Kontrollstelle: FR-BIO-01



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: KRSAD55