



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Beaujolais Villages „La Sambinerie“, rouge

Region: Beaujolais
Erzeuger: Domaine Richard Rottiers - Moulin à Vent
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Gamay
Bestell-Nr.: FBJ040418

Mit seinem 2018er Jahrgang hat Richard Rottiers endlich mal wieder einen Jahrgang, in dem auch die Menge stimmt, nachdem es zuletzt Jahre mit Hagel und Spätfrösten gab. Entspannung ist angesagt, und entspannt sind auch seine Weine dieses Jahrgangs. Das beginnt bereits mit dem vorzüglichen Beaujolais Villages aus der Parzelle La Sambinerie, die direkt hinter dem Weingut in Moulin-à-Vent liegt. Da es im Programm auch einen Villages braucht, hat er ihn nicht als Cru-Ortslage betitelt. Wie gut dieser Wein trotzdem ist, hat William Kelley für Robert Parker's The Wine Advocate glasklar erkannt und ihm 91 Punkte verliehen. Der Gamay aus langjährig ökologischem Anbau durchlief eine Macération semi-carbonique und wurde dann im Fuder ausgebaut. Der leicht transparente kirschfarbene Beaujolais Villages La Sambinerie duftet nach süßen Kirschen und reifen Himbeeren, nach Rosenblüten und auch ein klein wenig nach Marzipan. Am Gaumen besitzt er mehr Kraft, als man von der feinen Nase erwartet hat. Ja, dieser Gamay hat Substanz, ist saftig und fleischig, fein in seiner Säurestruktur und markant, aber rund im Tannin. Es ist ein ungemein balancierter und harmonischer Beaujolais, und das vom ersten Moment an. Trinkalarm!



Kontrollstelle: FR-BIO-01