

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



„Raisin Libre“ Beaujolais, rouge

Region: Beaujolais
Erzeuger: Domaine Thillardon - Chenas
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Gamay
Bestell-Nr.: FBJ050519

Der Sommer schmeckt nach Freiheit und Beaujolais - Kundenliebling!

Schon seit Jahren empfiehlt Jancis Robinson das Beaujolais als oft übersehenes Stiefkind des französischen Weinbaus, lange Zeit ohne große Resonanz, haftete der Region noch immer das Image des Beaujolais nouveau an. Diese Krise und die Preissteigerung der begehrten Burgunder der Côte d'Or haben jedoch mittlerweile zu einer Bereinigung und deutlichen Qualitätssteigerung in der südlich gelegenen Heimat des Gamay geführt. Besonders junge Winzer wie Paul-Henri Thillardon und sein Bruder Charles, die seit 2008 in Chénas ihre lediglich 14ha umfassende domaine Stück für Stück aufbauten, produzieren heute überzeugende Weine. Durch biodynamischen Anbau konnten sie den granithaltigen Boden revitalisieren, aus dem die Rebstöcke ihre Kraft ziehen. Der „Raisin Libre“ stammt von Weinbergen der Gemeinde Frontenas, deutlich südlich von Chénas gelegen. Nicht Granit, sondern lehmig-kalkiger Boden prägt hier die Landschaft. Hellrot, leicht trüb zeigt er sich im Glas, duftet nach Kaffee, Apfel und ganz zart auch nach Rauchnoten. Am Gaumen dominiert eine durchdringende Mineralität mit viel Nuance, getragen von einem guten, aber nicht übertriebenen Säuregerüst, das gleichzeitig in schöner Balance zu geschmeidigen Aromen steht: Kaffee, Toffee. Frucht (Obstnoten: vor allem Apfel) begleiten den Trinkgenuss nur im Hintergrund, ohne der beeindruckenden Mineralität ihre Tiefe zu rauben oder sie gar zu verschlucken. Der Terroir-Charakter des granitdurchzogenen Bodens tritt bei niedrigen Temperaturen umso stärker zu Tage, daher unbedingt gekühlt servieren bei etwa 8 bis 10°C. Der „Raisin Libre“ beweist sehr schön, dass vom neuen Fokus auf Qualität nicht nur die Crus des Beaujolais profitieren. Der frische Gamay wird bei Domaine Thillardon zu einem Wein mit Komplexität und Eigenständigkeit. Obwohl man den Spaß spendenden Sommer-Roten nun durchaus ernst nehmen sollte, ist er vor allem ernstzunehmende Konkurrenz für Weiß- und Roséweine. Ein ausgezeichneter Wein zum Essen ist er sowieso: Grandios beim Picknick oder überall, wo die Sonne scheint, zu Tunfischsalatsandwiches oder geröstetem Baguette und Baba Ghanoush.



Kontrollstelle: FR-BIO-15