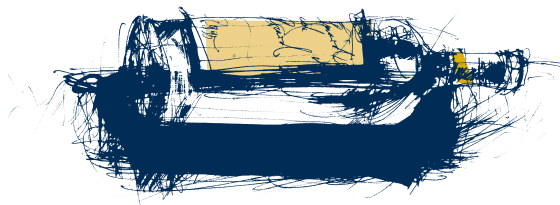


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: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



## „Mortperay“ *Moulin-à-Vent, rouge*

Region: *Beaujolais*  
Erzeuger: *Domaine Richard Rottiers - Moulin à Vent*  
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*  
Rebsorte: *Gamay*  
Bestell-Nr.: *FBJ041020*

### **93+ Punkte bei PARKER! Grandios und elegant kitzelt dieser Gamay die Papillen der Rotwein-Kenner**

Mit dem Mortperay hat Richard Rottiers einst die Parker-Kritiker überzeugt. Mit einem Wein dieser Preisklasse satte 94 Punkte einzufahren, hat gehörig auf die Appellation im Süden Burgunds aufmerksam gemacht (der aktuelle Jahrgang heftet sich mit 93+ Punkten dicht an die Fersen). Doch mehr produzieren kann und will der biologisch zertifizierte Winzer ohnehin nicht. Viel wichtiger ist es ihm, seinen Gamay und die Geschichte der Windmühle, die dem Gebiet seinen Namen gibt, mit Genießern zu teilen. Denn sie steht als Symbol für die Beständigkeit, ja: Beharrlichkeit dieser Region. Vielleicht haben die Menschen rund um die Welt in ihrem „Beaujolais-Fieber“ vergessen, was hier sonst für köstliche Rotweine entstehen können. Doch die Winzer selbst wussten stets, was sie an ihrem erdgeschichtlich uralten rosa Granit hatten. Und unbeschwert von falscher Modernisierung und Gefallsucht der Weine, konnten sie in der Zwischenzeit die Finessen dieses Terrains noch besser ausloten – im Falle des Montperay sogar mit Rebstöcken, die gut 60 Jahre alt sind.

Fein-fruchtig wie ein Konfekt! Kirschmarzipan und herbe Anklänge an Edelschokolade sind die ersten Pinselstriche eines Geschmacksbilds, das auch Heidelbeeren und – deutlich weniger präsent – Erdbeere mitbringt. Die Weichheit der Rebsorte Gamay bringt auch im Mund eine Familienähnlichkeit mit den Pinot Noirs etwas weiter nördlich im Burgundischen mit. Wieder ist da viel (kühler) Kirsch-Ausdruck und roter Frucht-Charme. Dunkle Aromen-Einsprengsel von schwarzen Oliven und Lorbeer zeigen die markante Signatur des Granitbodens. Final wird es dann noch provençalisch, wenn der trockene Kräuter-Mix den Gaumen kitzelt. Vor allem Thymian schmeckt vor, hat aber nicht das letzte Wort bei diesem komplexen Terroir-Wein aus dem Beaujolais. Das behält sich der 2020er der Domaine Richard Rottiers für seine floral unterlegte Schattenmorellen-Frucht vor. Sie hat im Rückaroma ihren dramatischen Auftritt und bleibt gerne für ein „Da Capo“ – nämlich den nächsten Schluck dieser Köstlichkeit!



Kontrollstelle: FR-BIO-01