

## Morgon, rouge

Region	Beaujolais
Erzeuger	Marcel Lapierre - Beaujolais
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Gamay
Bestell-Nr.	FBJ060220

### Die Ikone von Morgon. Lapierrés Natural-Beaujolais-Kultwein.

2020 war in Beaujolais wieder ein herausforderndes Jahr. Es gab kaum einen Winter, den man so hätte nennen können, die Blüte startete früh, der Sommer wurde heiß und die Lese begann bereits am 20. August. Es war nach 2003 die früheste Lese in der aufgezeichneten Geschichte des Beaujolais. Wohl dem, der dann so alte und gepflegte, natürlich bewirtschaftete Weinberge mit tiefwurzelnden Reben besitzt, wie Mathieu und Camille Lapierre. Beim 2020er „Morgon Tradition“ zeigt sich die Besonderheit des Jahrgangs in der reifen und gereiften Frucht, die sich mit einem ebenso reifen und seidigen Tannin verbindet, aber von einer lebendigen Säure durchzogen wird. Lapierrés Morgon stammt von 15 Hektar mit saurem Granit und Kies, in dem mehr als 60 Jahre alte Gamay-Reben stehen. Gearbeitet wird hier, wie es der Naturwein-Verfechter und Visionär Marcel Lapierre 1981 eingeführt hat: zertifiziert biologisch und mit hohem Aufwand im Weinberg, sowie non-interventionistisch im Keller. Wobei der Wein natürlich die für das Beaujolais so typische macération semi-carbonique durchläuft, der in Teilen angewandten Kohlensäuremaishegärung, die für unverfälschte Frucht und seidiges Tannin sorgt und gleichzeitig die Trauben so schützt, dass sie nur minimal (wenn überhaupt) geschwefelt werden müssen. Diese traditionelle Beaujolais-Mazeration mit halbem Kohlensäuregehalt ohne SO<sub>2</sub> und ohne zugesetzte Hefe dauert je nach cuve 10 bis 21 Tage. Danach reift der Gamay rund neun Monate in kleinen, gebrauchten Fässern mit 216 Litern Fassungsvermögen. Danach wird er mit sehr wenig Füllschwefel auf die Flaschen gezogen. Wie immer – so muss man es sagen – ist dieser Wein aus dem wohl berühmtesten der zehn Beaujolais-Crus nichts weniger als purer, flüssiger Genuss. Hier trifft Trinkfreude auf Eleganz und Balance, Kraft und Sinnlichkeit. Der granatrote Morgon duftet nach Zimtkirschen und Sauerkirschen, nach Veilchen und Süßholz, zerstoßenen Walderdbeeren, ein wenig warmem Waldboden und einem Hauch von Wildgeflügel. Hinzu kommt ein Hauch von Amaro, jenem sizilianischen Bitter mit vielen mazerierten Kräutern und Orangenschale. Am Gaumen wirkt der Morgon seidig und elegant mit einer noch jugendlich saftigen, süßen, aber in Teilen auch knackigen Frucht. „Pop and pour“ kann man hier sagen und jede Menge Spaß



haben. Doch sollte man darüber nicht vergessen, dass dieser Wein ein Kraftpaket ist – mit einem Potenzial für

Trinkempfehlung: Jetzt öffnen, karaffieren und aus großen Gläsern genießen. Doch der Wein hat auch Potential bis sicher 2

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](mailto: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: DEUTDE33HAN

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