



Bret Brothers

Beaujolais, Brouilly Zen AOC



, 750 ml



France,



9950217598



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Salat aus Roter Beete und Fenchel mit Speck und Anis (Schwein)
2. Steak-Frites (Rind)
3. Tajine mit Pflaumen und Datteln (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 22.01.2025

Informationen zum Wein

Der Gamay stammt aus dem südlichsten Cru des Beaujolais. Da die Trauben in der ton- und kalkhaltigen Parzelle Pilonière im Jahr 2019 zu mehr als 50 % erfroren sind, haben die Bret-Brüder eine zweite Parzelle mit blauem Schiefer hinzugenommen. Zusammen sind es 0,7 Hektar. Die Trauben wurden am 31. August 2023 gelesen, zu 100 % entrappt, danach in einer *Macération carbonique* vergoren und in gebrauchten Barriques ausgebaut. Der pH-Wert liegt bei 3,37, der Gesamtschwefel bei < 10 mg/l.

Farbe

helles, transparentes Karmesinrot

Nase

Dieser *Brouilly* ist ein frischer, würziger *Beaujolais*, der sich nicht nur in der Farbe, sondern auch im Duft transparent zeigt. Bestimmt wird er von Sauerkirschen, Himbeeren, Granatapfelsaft und Moosbeeren in Verbindung mit etwas Verbene, Süßholz und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Wein wiederum frisch und transparent mit einem feinen Extrakt und einer agilen Säure. Der Wein ist ungemein saftig mit einer vor allem dunklen, knackigen Beerenfrucht und etwas Zwetschge, einem Tannin wie 240er Schleifpapier, Noten von Veilchen und Süßholz im Finale.