



Beaujolais-Lantignié "Glou des Bret" Zen AOC

, 750 ml

France,

9950217597



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

1. Wurzelküchlein mir gebratener Chorizo und Tomatensauce (Schwein)
2. Hähnchen-spieße mit Zwiebel-Umraboshi-Sauce (Schwein)
3. Geschmorter Rotkohl mit Blauschimmelkäse und Äpfeln (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 22.01.2025

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von einer 0,7 Hektar-Parzelle, die auf 230 Metern oberhalb des Dorfes Lantignié liegt, das an den Cru Régnié angrenzt. Der „Glou de Bret“ ist ein Beaujolais-Villages de Montagne, dessen Reben teils in rosa Granit, teils in blauem Sandstein wurzeln. Die Trauben wurden am 15. September 2023 gelesen und als Ganztrauben in einer Maceration carbonique spontan vergoren. Es gab keine Filtration und keine Schönung. Der pH-Wert liegt bei 3,47, das gesamte SO₂ bei weniger als 10 mg/l.

Farbe

helles, transparentes Karmesinrot

Nase

Dieser *Beaujolais* wirkt würzig, saftig, frisch, kühl und raffiniert. Der „Glou des Bret“ duftet nach Tabak und frisch geöffneten Walnusschalen, nach roten Beeren und violetten Blüten, nach wilden Kräutern und Unterholz.

Gaumen

Am Gaumen vibriert der *Beaujolais-Village* vor Frische. Er wirkt lebendig, transparent und saftig mit wenig Extrakt, aber einem Gefühl des Bitzels auf der Zunge. Im Finale wird es würzig mit leichten Lakritze-Anklängen und einer tiefen roten Frucht, wiederum etwas Tabak und Veilchen.