Bret Brothers

Julienas Climat "La Bottière"

Zen AOC

, 750 ml

France,

9950217583

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Nicht zu scharfe Taccos

(Fleisch)

Mole-Hühnchen

(Geflügel)

Paneer Tikka

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 02.11.2023

Informationen zum Wein

Dieser *Juliénas* stammt von Granitböden mit tiefgründigem lehmigem Oberboden. Die 0,5 Hektar sind nach Südwesten ausgerichtet und liegen auf 260 Metern. Die Trauben wurden am 22. August 2022 gelesen. Als Ganztrauben wurden einer zehntägigen *Macération carbonique* unterzogen. Danach gärte der Wein zu Ende und wurde über zehn Monate in älteren burgundischen *pièces* ausgebaut, bevor er unfiltriert und ungeschönt gefüllt wurde. Der pH-Wert liegt bei 3,51, der Gesamtschwefel bei 29 mg/l.

Farbe

helles, transparentes Granatrot

Nase

Dieser farblich wie aromatisch transparente *Beaujolais* der Bret-Brüder öffnet sich mit Noten von Süßkirschen, Himbeeren und satt reifen Pflaumen, in die sich Töne von Rosen, Veilchen, Wiesenkräuter und etwas Süßholz mischen.

Gaumen

Am Gaumen sorgt der lehmige, tiefgründige Boden für eine runde Textur vom feinkörnigen Tannin. Hinzu kommt eine tiefe saftige dunkle Frucht von Kirschen und eingekochten Pflaumen und Beeren, die wiederum von etwas Süßholz und pikanten Noten von Kernen und Schalen begleitet werden. Insgesamt ist das der fleischigste Beaujolais der Kollektion.