François de Nicolay

Beaujolais-Villages, Cuvée des Beaux Jours

2020, 750 ml

Frankreich, Beaujolais

9910216732

Gamay

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmortes Kaninchen mit Sellerie, Tomate und Olive

(Wild)

Reisnudeln mit Steinpilzen und gepickelten roten Zwiebeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Auberginenklößchen alla Parmigiana

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.04.2024

Info:

Die Gamay-Reben für diesen Beaujolais-Village sind in einer Dichtpflanzung bei 10.000 Stöcken je Hektar angelegt. Im Untergrund findet man Sand und Granit. Die Anlage ist mit dem Jahrgang noch in der Umstellung zum biologischen Weinbau. Die dreißigjährigen Reben erzielen ca. 40hl je Hektar. Die Vinifikation der ganzen Trauben dauert knapp drei Wochen ohne Zugabe von Schwefel. Zur Reife wird der Wein für acht Monate in Tanks umgezogen.

Farbe:

Dunkel leuchtendes Kirschrot mit violetten Reflexen

Nase:

Verführerisch, tiefdunkel und mystisch wirkt seien Nase auf mich. Zeitgleich unkompliziert und zugänglich. Veilchen, Stiefmütterchen und Hibiskus sind lautstark vertreten. Ebenso dominant treten Holunderbeere, Brombeere, Schattenmorelle und Cassis auf. Sogar ein Hauch Schlehe kommt vor und steht ihm sichtbar gut. Anklänge von Lakritz, etwas Minze und Petersilie unterstützen bzw. fordern dieses dichte Aromenspiel aus Frucht und Blüten.

Gaumen:

Im Antrunk kommt dann seine Saftigkeit deutlich durch. Mit knackiger Frucht, die deutlich weniger lautstark in Erscheinung tritt und einer prägnanten Säurestruktur wirkt der Beaujolais straff und klar. Er animiert stark zu schnell leerenden Gläsern. Die aufkeimende Frucht wird immer wieder schnell durch das Säureschwert zertrennt. Dieses Wechselspiel führt er nahezu unendlich fort. Ein Ende bringt die leere Flasche. die dunkle Frucht wird im Nachhall von einer spürbaren Note Menthol in Schach gehalten.