Thomas Morey

Beaune 1er Cru rouge
Beaune-Grèves AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910224124

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Taube mit roter Bete und Wacholder (Geflügel)

Damhirsch-Filet mit Schwarzwurzeln à la Cazette (Wild)

Geröstete Rote Bete mit schwarzem Knoblauch, Haselnüssen und Brombeerjus (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.06.2026

Informationen zum Wein
Les Grèves ist mit 31,33 Hektar der größte Climat im Herzen von Beaune. Die Weine gelten als die reichsten, strukturiertesten und auch langlebigsten der Appellation. Die Moreys besitzen ihren Weinberg seit 1969. Die Rebzeilen ziehen sich über 450 Meter den Hang hinauf, wo das Terrain von einem eher sandigen zu einem mehr von Schotter bestimmten Boden wechselt. Die Pinot-Noir-Reben wurden teils 1976, teils 1988 neu aus einer *selection massale* gepflanzt. Die Gärung der weitgehend entrappten Trauben erfolgt mit indigenen Hefen in einer Kombination aus neutralem Fass und Tank. Die malolaktische Gärung läuft auf natürliche Weise ab. Der Neuholzanteil beträgt rund 20 %. Geschwefelt wird erst im letzten halben Jahr im Fass, und zwar mehrfach mit minimalen Dosen, sodass der Wein insgesamt nie auf mehr als 35 mg/l kommt.

Farbe
Mittleres, transparentes Rubinrot

Nase
Thomas Moreys 2024er *Beaune-Grèves 1er Cru* duftet so betörend nach reifen Himbeeren mit feinstem Holz und einer Spur Vanille, dass man nicht lange warten möchte, um den Wein zu trinken. Wartet man noch einen Moment ab, tun sich zudem Nuancen von Süßkirschen, Zimt und eine Spur von Bitumen auf.

Gaumen
Der Beaune-Grèves 1er Cru fließt fast widerstandslos über den Gaumen, wirkt saftig, rotbeerig und klar, sinnlich und seidig, mit einem feinen, gedeckten Tannin, wiederum etwas Bitumen und einer reifen Frucht. Hier stimmt die Balance zwischen Frucht, Säure, feiner Würze und Tannin. Der Wein bietet neben aller Sinnlichkeit genügend Spannung und Dichte, Gerbstoff und Tiefe. Wunderbar unkompliziert und doch anspruchsvoll. Das hat Thomas Morey einfach raus.