



Bret Brothers

MEN IN BRET Zen VdF



2024, 750 ml



Frankreich, Beaujolais



9950217168



Gamay

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gekühlt bei 12-14C° Caus einem großen Glas genießen.

Strudel von Spinat und roter Bete (vegetarisch)

Handwerklich gefertigte Salami, Schinken und Käse

Blutwurst mit Bratkartoffeln und Kerbel

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.12.2025

Info zum Wein:

Gamay von verschiedenen Dörfern aus B....

Ganze Trauben, wilde Hefen, teilweise Kohlensäure Maischung, Reifung über 9 Monate im Holzfass, weder Schönung noch Filtration

Farbe:

Gedecktes Kirschrot mit viel violettem Funkeln.

Nase:

Der 2024er Men in Bret macht in der Nase gleich mal eine Ansage, dass dies hier nix mit dem klassischen Beaujolais zu tun hat. Wild und ungestüm sein Duft, ein bisschen aufregend eben, viel Erde, deutliche rauchige Anklänge, Lakritz und eine unglaubliche Tiefgründigkeit. Darüber schwebt viel florale Duftigkeit und ungemein saftige Frucht von wilden Himbeeren, Blaubeeren und Cassis, eben auch sehr sexy dieser Tropfen. Will man sofort trinken und zwar in rauen Mengen!

Gaumen:

Erfrischend und belebend zeigt sich dieser unglaubliche Men in Bret auf der Zunge, überbordende Frucht paart sich mit seidigem Tannin und anregender Säure. Viel Erde und mineralische Tiefe verleihen ihm Biss und Tiefe. Kann man ohne alles in sich hineinschütten, das ist Trink-nicht Verkostungsstoff Schön, dass es solche Weine noch gibt, mögen Sie nie aussterben! Wem das nicht gefällt dem sei gesagt es gibt eh zu wenig davon und wird zugeteilt und die, die es mögen müssen sich ranhalten. Passt am besten zu qualitativ guten aber simplen und schmackhaften Kleinigkeiten.