



## Mâcon-Cruzille »Beauvent«

Guillot-Broux

Ein bemerkenswert hochqualitativer Gamay aus dem Maconnais. Gamay ist die Traube des Beaujolais. Sie gedeiht ausgezeichnet in kühlen Regionen wie der Loire, dem Beaujolais und dem benachbarten Maconnais, aber auch in der Schweiz. Ihre Erträge sind üppig, ihre Farbe ob ihrer niedrigen Säure eher heller und bläulicher als die der meisten anderen Rotweine. Wenn sie aber traditionell vergoren wird wie hier, also ohne Stiele und Stengel zu entfernen, und mit Maischestandzeit im oben offenen Gärbehälter, dann entwickelt sie nicht nur dunklere Farbe, sondern auch burgundisch noble Qualität mit viel Fruchtsubstanz in frischer Säure und präserter Gerbstoffdichte.

Dann kann man sie, wie hier, durchaus mit einem hochwertigen Pinot Noir vergleichen. Mit einem Beaujolais hat dieser Wein jedenfalls nichts zu tun. Nicht umsonst eilt dem dicht gewirkten Gamay der Lage »Beauvent« der Domaine Guillot-Broux großer Ruf voraus, im Maconnais ist er eine echte Größe. Traditionell aus nicht entrappten Trauben gekeltert, eingemaischt mit den Füßen, vergoren auf der wilden Hefe und anschließend 18 Monate im gebrauchten Barrique gereift, besitzt er Struktur satt und entwickelt kraftvolle Geschmacksfülle. Die lebt vor allem von der frischen Säure, die dem Wein belebende Agilität verleiht.

Ein Gamay von Kalkboden, dessen Frische in druckvoller Länge am Gaumen brilliert, dicht und engmaschig gewirkt in anspruchsvoller Gerbstoffstruktur. Ist das noch Gamay oder schon Pinot Noir? Die präsenten Gerbstoffe und die frische Säure deuten auf Pinot Noir hin, doch das mundwässernde würzige Aroma, in dem rote Früchte und orientalische Gewürze dominieren, führen zu Gamay, allerdings zu einem eindrucksvoll individuellen Exemplar, das beweist, wie spannend die Rebsorte interpretiert werden kann.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2022+  
Restzucker: 1,4 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: zertifiziert Ecocert® und AB®  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3.49

0,75l  
FBU18502



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)