Thomas Morey

Beaune 1er Cru rouge
Beaune-Grèves AOC

, 750 ml

France,

9910224100

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

- Filet Mignon à l'Époisses (Schwein)
- Damhirsch-Filet mit Schwarzwurzeln à la Cazette (Wild)
- Kalbskopf mit Gribiche und Pak Choi (Kalb)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.04.2025

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 2023er Beaune-Grèves 1er Cru duftet so herrlich und anregend, man möchte sofort das Glas an den Mund heben. Doch nein, einen ausgedehnten Moment lang sollte man verweilen und die Aromen von vor allem dunklen Himbeeren und Kirschen in Verbindung mit Stein, mit Zimt und einem perfekt integrierten Holz, leichten Anklängen von Teer und Wildbret genießen.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der Beaune-Grèves 1er Cru saftig und klar, sinnlich und seidig, mit einem feinen, gedeckten Tannin, wiederum etwas Teer und einer reifen Frucht mit gewisser Delikatesse, feiner Säurespannung und einer leichten Schärfe im Finale. Den Wein kann man jetzt schon antrinken.