Romanesca

Morgon "Château Gaillard" AOC

, 750 ml

France,

9950207008

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kaninchen Tessiner Art mit Polenta

(Wild)

Quiche Lorraine

(Fleisch)

Lauch-Quiche mit gereiftem Kuhmilch-Käse

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.09.2022

Informationen zum Wein:
Der Besitz der Domaine Romanesca in der Lage Château Gaillard in Morgon umfasst 0,8 Hektar. Die Lage befindet sich im Nordosten der Appellation auf rosa Granit mit geringer Tiefe. Die Rebstöcke des *Gamay Noir à Jus Blanc*, wie er vollständig heißt, sind rund 40 Jahre alt und erbringen 30 hl/ha. Diese Lage befindet sich noch in Umstellung auf zertifiziert biologische Bewirtschaftung, und dieser Wein wird zum ersten Mal ausgebaut. Nach Handlese und Sortierung wurden ganze Trauben eingesetzt. Unbeschädigte Beeren wurden auf den Grund des Betoncuves gelegt, angequetschte darüber, sodass der Gamay rund 15 Tage lang eine *Macération semi-carbonique* durchlaufen konnte. Der Wein wurde danach für rund elf Monate im Beton-Cuve ausgebaut.

Farbe:
recht dichtes Granatrot

Nase:
Der erstmals gefüllte *Château Gaillard* ist ein vergleichsweise dunkler und dichter *Beaujolais*, dessen aromatischer Auftakt von Süßholz, Trockenholz und etwas warmem Waldboden, Zimt und Vanille sowie von reifen süßen Kirschen und dunklen Beeren bestimmt wird.

Gaumen:
Am Gaumen ist das ein Schmeichler, ein Charmeur mit seidigen Tanninen und einer gleichfalls seidigen, aber lebendigen Säure, mit viel dunkler, süß wirkender Frucht und einer angenehmen kühlen mineralischen Ader. Das ist ein kraftvoller, fast mächtiger *Morgon*, der aber hervorragend balanciert ist. Er wirkt fleischig und muskulös, aber auch elegant. Im Finale zeigen sich salzige und pfeffrige sowie rauchige Noten, die sich zur saftigen Frucht gesellen.