Bret Brothers

Saint-Amour Climat "Côte de Besset" Zen AOC

, 750 ml

France,

9950217599

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Eintopf mit Schwarzkohl, dicken Bohnen, Speck und Zwiebeln (Schwein)
2. Zucchini-Bechamel-Gratin (vegetarisch)
3. Calamari gefüllt mit Judión-Bohnen und Rosmarin (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 22.01.2025

Wenn beim Wein der Begriff Brett auftaucht, handelt es sich meist um einen Weinfehler; denn Brett ist die Abkürzung von Brettanomyces, jenen Hefepilz, der beim Wein für Gerüche von Pferdestall und nassem Fell sorgt. Mit alldem haben die Bret Brothers jedoch nichts zu tun. Sie sind die Besitzer der Domaine de la Soufrandière und haben 2001 noch einen Négociant-Handel begründet, in dem sie zusätzlich zur Auswahl der Weine aus ihren eigenen Weinbergen noch solche aus zugekauften Trauben anbieten. Qualitativ befinden die sich auf dem gleichen Niveau, was daran liegt, dass die Trauben ausschließlich von durch Ecocert zertifizierten alten Bioreben aus manueller Lese stammen. Im Keller werden sie genauso ausgebaut wie die Trauben der Domaine, also mit spontaner Vergärung und der Nutzung von sieben bis 20 Jahre alten Fässern. Angeboten werden Weine aus dem Mâconnais und zunehmend auch aus dem benachbarten Beaujolais.

Farbe
sehr helles, transparentes Karmesinrot

Nase
Der 2023er *Saint-Amour* ist ein duftiger Gamay mit Noten von Lavendel, Blutorangen, roten Beeren und süßen Kirschen in Verbindung mit etwas Hefe, Tabak, Trockenholz und Zimt.

Gaumen
Am Gaumen ist der *Saint-Amour* rund und seidig. Hier wird der Lavendel durch Veilchen-Noten ersetzt, die sich mit reifer roter zermatschter Beerenfrucht und Zimtkirschen mischen. Das ist ein Beaujolais mit seidigem Tannin, einem süßen Fruchtkern, etwas Lakritz, lebendiger Säure und unkompliziertem Trinkfluss.