

## Romanesca

# *Fleurie "La Chapelle des Bois"*

## AOC

 , 750 ml

 France,

 9950207005



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Dünn aufgeschnittene luftgetrocknete französische**

**Salami mit Oliven**

(Fleisch)

**Wachtel gefüllt mit Brot und Leber, Himbeeressig-**

**Jus und Mangold**

(Geflügel)

**Brie de Meaux mit karamellisierten Zwetschgen und**

**Röstbrot**

(Käse)

# Tasting review

by Christina Hilker on 11.07.2022

## Info zum Wein:

Die Lage La Chapelle des Bois in Fleurie umfasst 61 Hektar, von denen die Chastels 0,86 Hektar besitzen. Die Lage befindet sich leicht südwestlich des Ortskerns auf tiefgründigem verwittertem Granit, wobei der *Gamay noir à jus blanc*, wie er vollständig heißt, rund 35 Jahre alt ist. Nach Handlese und Sortierung wurden ganze Trauben eingesetzt. Unbeschädigte Beeren wurden auf den Grund des Betoncuves gelegt, angequetschte darüber, sodass der Gamay rund zwölf Tage lang eine *Macération semi-carbonique* durchlaufen konnte. Der Wein wurde danach für sieben bis acht Monate in Zementcuves ausgebaut.

## Farbe:

Getrübtes, intensives Violett, farbdicht bis zum Rand.

## Nase:

Nomen est omen: Der 2020er Fleurie La Chapelle des Bois ist ein duftiger und blumiger Vertreter, der direkt in der Nase verführt mit Sauerkirschen, Brombeeren, Cassis, Cassislikör, Zwetschgen, hinzu kommen viele mediterrane Kräuter, Assamtee, Unterholz, Leder und Süßholz.

## Gaumen:

Was für ein saftiger und trinkanimierender Beaujolais, der mit viel Frucht, samtiger Tanninstruktur und anregender Säure die Zunge erfreut. Leicht gekühlt bleibt es definitiv nicht bei einem Glas von diesem Gaumenschmeichler. Würzige und unkomplizierte Leckereien aus Frankreich lieben seine Begleitung. Die perfekte Alternative oder Ergänzung zu Burgund auch wegen des fantastischen Preis-Werte-Verhältnisses.

Leicht gekühlt bei 15-17°C servieren.