



Bret Brothers

Saint-Amour Climat "Côte de Besset" Zen AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Beaujolais



9950217599



Gamay

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

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

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.01.2025

Informationen zum Wein

Die Parzellen befinden sich an dem Nordosthang Côte de Besset in Saint-Amour. Der Boden ist geprägt von blauem Sandstein. Die Trauben wurden am 7. September 2023 gelesen und als ganze Trauben in einer *Macération carbonique* vergoren. Anschließend wurde der Wein zehn Monate lang in gebrauchten Barriques ausgebaut. Der pH-Wert liegt bei 3,77, der Gesamtschwefel bei < 10 mg/l.

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.