

 **Bret Brothers**

# *Fleurie Climat "Poncié" Zen*

## AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Beaujolais

 9950217568

 Gamay

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Kürbis-Tomaten-Tarte mit Sbrinz-Amarettini-**

**Kruste**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Charcuterie (französische Wurst-Delikatessen)**

(Fleisch)

**Kaninchenragout mit Tomaten, Artischocken,**

**Knollensellerie und Knoblauch**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.11.2022

## Info zum Wein:

Die Weinberge, bestockt mit 30 Jahre alten Reben, liegen auf dem rosa Granit des Ortes Poncié, sind nach Südwesten geneigt und bringen kleine Trauben hervor. Die Maischegärung erfolgt 10 Tage lang in der ZEN-Mazeration "carbonique", abschließenden Vergärung und Ausbau in 8 Jahre alten Fässern.

## Farbe:

Durchscheinendes Kirschrot mit rubinfarbenen Reflexen.

## Nase:

Eine äußerst vielschichtige Aromatik dringt aus dem Glas hervor, zu roten Früchten wie Waldhimbeeren und roter Johannisbeere gesellen sich ätherische Aromen von Efeu, Veilchen und Estragon sowie ein Hauch Baumrinde, Lakritz und grüner Pfeffer. Seine frische und kühle Stilistik zeigt sich bereits in der Nase mit wunderschöner Präsenz und lockt zum ersten Schluck.

## Gaumen:

Leichtfüßig mit voller Frucht zeigt sich der 2021er Fleurie Climat „Poncié“ am

Gaumen. Seine Tanninstruktur ist äußerst mild, die Säure feingliedrig und belebend. Feine Fruchtsüße verleiht ihm einen verführerischen Anstrich. Ein Tropfen, der pure Trinkfreude vermittelt, am besten leicht gekühlt aus Burgundergläsern.