

 **Bret Brothers**

Julienas Climat "La Bottière"

Zen AOC

 2020, 750 ml

 Frankreich, Beaujolais

 9950217552

 Gamay

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Herbstliche Salate mit Vinaigrette aus Himbeer-

Essig und Walnuss-Öl

(Gemüse & Vegetarisch)

Meeräsche aus dem Ofen mit Tomaten, Oliven,

Kapern und Orangenschalen

(Fisch)

Hähnchenteile aus dem Ofen mit Clementinen,

Sternanis und Arrak

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 26.01.2022

Bereits einem Jahr nach der Übernahme des familieneigenen Weinguts „La Soufrandière“ starteten die Gebrüder Bret 2001 ihr zweites Projekt „Bret Brothers“. Mit dem Ziel eine breite Palette ausgesuchter Terroirweine aus dem südlichen Burgund und dem Beaujolais anbieten zu können, kaufen sie Trauben von befreundeten Winzern mit kleinen Mikroparzellen und möglichst hohem Rebalter hinzu, die nach den gleichen strengen Qualitätsrichtlinien arbeiten wie die Brüder in ihren eigenen Weinbergen. Die Weine werden mit derselben Passion und Sorgfalt bereitet wie die von „La Soufrandière“ und im eigenen Keller ausgebaut.

Der Julienas wurde nach der ZEN Methode vinifiziert. Die Weine dieser Linie werden ohne Schwefelzugabe bis zur Füllung ausgebaut, bei der sie eine geringe Dosis SO₂ bekommen, die die 20mg nicht übersteigt was sie nochmals von der regulären Kollektion von La Soufrandière und den Bret Bros. Weinen abhebt.

Die Parzelle „La Bottière“ ist lediglich 0,5 Hektar groß und liegt auf reinen Granitböden auf 260 Metern Seehöhe. Die ganzen Trauben wurden spontan intrazellulär vergoren und für 10 Monate in gebrauchten Fässern ausgebaut, bevor sie nach Zugabe von lediglich 10mg SO₂ ungeschönt und ungefiltert gefüllt wurden.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern und violetten Reflexen.

Nase:

Der 2020 Julienas aus dem Climat „La Bottière“ von den Bret Brothers ist ein wahres Chamäleon. Rotfruchtige Noten nach Beerenfrüchten und Kirschen mischen sich mit zunehmender Belüftung mit zitrischen Aromen nach grünen Mandarinen. Gestützt von dunklen Gewürzen nach schwarzem langem Pfeffer und Piment erinnert er an Graphit, Bleistift-Mine und nasse Steine, wobei die Frucht in dieser Gemengelage stets die treibende Kraft bleibt.

Mund:

Mit seidigem Antrunk fließt der Julienas über den Gaumen, die Frucht fest verwoben im Gewirke aus Extrakt, Gerbstoff und reifer Säure. Transparent mit fast tänzelnder Leichtigkeit setzen die Bret Bros. bei diesem Wein auf Finesse statt auf maximale Konzentration. Die Frucht gibt auch hier den Takt vor und bekommt bedingungslosen Rückhalt von den engmaschigen und feinen Tanninen, die ihn fast schwerelos über den Gaumen gleißen lassen. Formidables Getränk.