

Romanesca

Fleurie "La Chapelle des Bois"

AOC

 2020, 750 ml

 Frankreich, Beaujolais

 9950207005

 Gamay

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 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.