



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Domaine de la Madone Le Péréon Beaujolais Villages AOP

Artikel-Nr: 104003

ANBAUGEBIET Frankreich / Beaujolais

REBSORTE(N) Gamay Noir

KLASSIFIZIERUNG Beaujolais Villages AOP

ERZEUGER Jean Bererd et Fils

**AUSBAU** Die Trauben werden per Hand gelesen. Vinifizierung mit der offenen Maischegärung und nicht, wie sonst im Beaujolais üblich, per traditioneller Kohlensäuremischung. Der Ausbau erfolgte im Betontank.

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** Ein phänomenaler Wein geprägt von Aromen von Brombeeren, Maulbeeren und Lakritze. Am Gaumen üppig und konzentriert mit fein schmelzenden Tanninen, saftiger Säure und ausdrucksstarker Frucht. Im Abgang bleibt er angenehm lange und fruchtbetont.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Als Aperitif oder vielseitigem Begleiter zu Wurstwaren, rotem Fleisch, Gebrilltem und auch Käse.

SERVIERTEMPERATUR 16-17 °C



Bereits seit dem 16. Jahrhundert baut die Familie der drei Brüder Bruno, Olivier und Frederic Bererd am Madonnenhügel im Ort Le Perreon Wein an. Ihr nach der Gipfelstatue benanntes Weingut umfasst mittlerweile 28 ha Rebland, aufgeteilt in 90 verschiedene Parzellen. Die Weinberge für diesen Beaujolais Village grenzen an die Beaujolais Cru-Lage Brouilly an und weisen ein sehr ähnliches Terroir auf: Der Boden ist karg, steinig und von pinkem Granit geprägt, die Rebanlagen immer wieder durchzogen von sehr alten Rebstöcken, was dem Wein eine perfekte Balance von Finesse und Mineralität verleiht. Es ist ein Anliegen der Brüder, auf die mündlich überlieferten Weinbautechniken ihrer Vorfäter zurückzugreifen – im Weinberg wie im Keller. So entstehen feine Weine, die die Nähe zum Burgund widerspiegeln. Experten sehen in dem burgundisch interpretierten Gamay eine echte Kampfansage an die großen Crus und zücken hohe Punktzahlen. Die New York Times schreibt: „Die Domaine de la Madone beweist, dass die besten Beaujolais nicht unbedingt aus Crus stammen müssen. Man muss einfach nur hart genug für die Qualität arbeiten“. Ein Tropfen, von dem man sich schwer wieder trennen kann und auch gar nicht muss, denn er verträgt gut ein paar Jahre im Keller.

