Moulin à Vent «Rochegrès» 2021

Produzent	Maison Le Nid
Land/Gebiet	Frankreich/Beaujolais
Appellation	Moulin à Vent AOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Gamay (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	14 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.1 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	3200 Flaschen
Preis CHF	35.00

Auch wir haben das Beaujolais und die Rebsorte Gamay unterschätzt. Mit Spannung warteten wir auf die Musterflaschen und waren mehr als beeindruckt. Im Hause Le Nid wird alles organisch bewirtschaftet und im Keller traditionell gearbeitet. Die hohe Stockdichte von 10'000 Reben pro Hektar plus der tiefe Ertrag von 30 hl pro Hektar und der karge Granitboden sind die Schlüsselfaktoren für diesen grossartigen Lagen-Beaujolais. Er besitzt eine sehr tiefe und komplexe Nase mit schwarzen und blauen Beeren, Pfeffer und etwas orientalische Würze. Im Gaumen wunderbar harmonisch, saftig und fein. Obwohl er noch jung daherkommt, ist er dennoch schon so komplett.