

Wein-Brief vom 5. Juli 2016

## Beaujolais' der Domaine de la MADONE auf dem Siegertreppchen!

Liebe Weinfreunde,

in der aktuellen VINUM - Europas führendes Magazin für Weinkultur gab es in der aktuellen Ausgabe (7/8-2016) die "Marktschau: Beaujolais über 10 Euro". Trotz der Preisvorgabe habe ich einen zweiten Weine - neben der Cuvée Fûts de Chêne - von der **Domaine de la Madone** vorgestellt, der deutlich unter zehn Euro kostet. Beide Weine landeten bei den Empfehlungen und damit auf dem Siegertreppchen. Auch das sei erwähnt: beide Weine zählten zu den preisgünstigsten. Hier die Bewertungen, den Text des Artikels dann auf der folgenden Seite:



Herzliche Grüße,  
Ihr

*Wolfgang Kern.*

PS: Das Archiv aller Wein-Briefe finden Sie auf [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit.

## ■ ■ Marktschau: Beaujolais über 10 Euro

# Gamay auf hohem Niveau

«Le Beaujolais Nouveau est arrivé!», einst stürzte sich ganz Deutschland auf den jungen Wein, der oft miserabel war. Dass manche der heutigen Beaujolais-Crus absolute Spitze sind, beweist unsere Marktschau. **Text: Carsten Henn, Degustation: Carsten Henn und Ingmar Püschel**

**M**oderne Weintrinker wünschen sich Weine mit Frische, Authentizität und Potenzial. Das alles gerne für wenig Geld. Solche Weine gibt es. Sie kommen aus einer Gegend, die geografisch zwar dem Burgund zugeordnet wird, mit der gleichnamigen Weinregion aber nichts gemeinsam hat. Dafür ist ihr Name weltbekannt: Beaujolais! Leider verstehen die meisten darunter den Primeurwein, dessen jugendlicher Charme in kürzester Zeit zusammenbricht. Was für eine Schande, hat die Region doch einige der grössten Genuss-Schnäppchen der Weinwelt zu bieten. Zum Beispiel die kraftvollen Weine aus Morgon oder jene aus Chénas, bekannt für ihren Wildrosenduft. Oder die opulentesten des ganzen Gebiets aus Moulin-à-Vent. Es sind Weine, die auf der Flasche reifen können, selbst 20 Jahre stecken sie weg – was manch einer der Rebsorte Gamay, aus der die Weine vinifiziert werden, gar nicht zutraut hätte. Viele spannende Winzerpersönlichkeiten loten die Möglichkeiten des Gamay aus, vergären spontan, wirtschaften ökologisch und setzen das Holzfass ein. Diese alte Weinregion gibt sich plötzlich jung und dynamisch. Schon im Bereich von 15 Euro gibt es hervorragende Weine. Worauf man achten sollte? Wein vom Winzer! Rund 30 Négociants produzieren 90 Prozent der Weine, die ausserhalb der Region verkauft werden. Die spannendsten Weine jedoch stammen von kleineren Betrieben.

### Die Verkostung

Bei dieser Verkostung beschränkten wir uns auf aktuell am Markt verfügbare Weine. Die Muster wurden verdeckt verkostet und stammen alle von Weinhändlern, die dem VINUM WineTradeClub angehören. Mitglieder werden regelmässig über die Themen der Marktschau informiert. [www.vinum.info/winetradecub](http://www.vinum.info/winetradecub)



### Zehn Beaujolais-Crus

Die zehn Crus des Beaujolais liegen am Nordrand des Beaujolais-Villages-Gebietes. Sie bezeichnen keine Weinberge, sondern Regionen, die zumeist nach Gemeinden benannt sind. Die leichtesten Weine werden in der Regel in Brouilly (1315 ha), Régnié (746 ha) und Chiroubles (376 ha) erzeugt. Einen mittelschweren Körper weisen die Weine aus Fleurie (879 ha), Côte de Brouilly (331 ha) sowie Saint-Amour (317 ha) auf. Als beste Crus mit dem ausgeprägtesten Körper gelten Juliéas (609 ha), Chénas (285 ha) und vor allem Moulin-à-Vent (681 ha) sowie Morgon (1132 ha). Vor allem die Crus haben das Potenzial zu reifen.

### Beaujolais Nouveau

Der Beaujolais Nouveau war der erste Wein, der schon im Jahr seiner Herstellung verkauft werden durfte. 1951 erstritten sich die Winzer der Region das Recht, ihn ab dem 15. Dezember in den Handel bringen zu dürfen, 1967 wurde das Datum auf den 15. November vorverlegt, und 1985 wurde der dritte Donnerstag im November als Stichtag festgelegt. Den Namen Beaujolais Nouveau prägte Winzer Georges Duboeuf. Aktuell wird rund ein Drittel der Ernte im Beaujolais zu Nouveau verarbeitet – einst war es die Hälfte. Da die für das Gebiet übliche klassische Kohlensäuremischung zu langsam ist, wird der Wein mittels Kunstgriffen extra schnell vinifiziert.