

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Morgon - Domaine Marcel Lapierre

Art.-Nr: 04349



Beschreibung:

Aromen von frischen Sauerkirschen, ein wenig Veilchen und Mandelkerne. Extrem fein und elegant mit wunderbar samtigen Tanninen. Präzise, mineralisch und im besten Sinne animierend. Tiefgründig und langlebig. Ein echtes Trinkvergnügen. Spitzen-Cru Beaujolais!

Hersteller:

Marcel Lapierre war ein Vorreiter der französischen Naturweinszene. Er hatte sich vor allem mit schwefelarmen Weinen einen hervorragenden Ruf geschaffen. Nach seinem Tod hat sein Sohn Mathieu das Weingut übernommen. 15 Hektar Rebfläche, die auf biodynamischen Anbau umgestellt sind.

Anbau:

In der Appellation Morgon, eine der 10 Crus im Beaujolais. Eines der besten Terroirs. Biodynamische Bewirtschaftung. Ertragsreduzierung. Handlese und Selektion von Rebstöcken, die 60 bis 70 Jahre alt sind.

Rebsorte Gamay	Region Beaujolais	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 14-16 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Morgon AC	Restsüße -	Ausbau Großes Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Granit	Trinkfenster 2023-2032	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Biodynamische Wirtschaftsweise	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht ●●●●○	Körper/Intensität ●●●○○	Mineralität ●●●○○	Säure ●●○○○	Tannin ●●○○○
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------

Passt zu

