

# 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.

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

### Charakter

<b>Frucht</b> ●●●●○	<b>Körper/Intensität</b> ●●●○○	<b>Mineralität</b> ●●●○○	<b>Säure</b> ●●○○○	<b>Tannin</b> ●●○○○
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------

### Passt zu

