

Beaujolais Bistro-Wein oder Cru

Vom geselligen Zechwein bis hin zum Cru mit Reifepotenzial: Wir empfehlen über 50 rote Beaujolais aller Appellationen – von leicht-fruchtig-frisch für lockere Feste bis solide gebaut zum Sonntagsbraten.

nachvollziehbar und in den lehmigeren Böden der Ebene fallen die Weine etwas breiter aus. Vom zarten Saint-Amour (zwischen den primären Formationen des Südens und den Kalkböden des benachbarten Maconnais) mal abgesehen, scheinen die Crus des Nordens die lagerfähigsten zu sein: der elegante bis kräftige Juliéna (mit Granitböden im Westen und Sedimentgestein im Osten), der flächenmäßig kleinste Cru Chénas (kraftvoll vor allem die Weine von den westlichen Granithängen) sowie das Flaggschiff der Provinz, der Moulin-à-Vent, der vom Granit den strukturiertesten, alterungsfähigsten Beaujolais hervorbringt.

Roter Beaujolais wird aus nur einer Rebsorte gekeltert: aus Gamay. Sie bringt in den einfachen Lagen Fruchtbetonung und Säurefrische. In den zehn Crus kommt, je nach Appellation, eine mehr oder weniger stark präsenste Tannin-Struktur sowie Extrakt hinzu, was Beaujolais zu einem ausgewachsenen Rotwein werden lassen kann. Entscheidend für die unterschiedlichen Weinprofile sind Lage und Bodenbeschaffenheit, wobei die spannendsten Gewächse vom Granit kommen, aber auch Schiefereinflüsse sind

Als besonders rassig gelten die Crus Fleurie (aromatisch und mit Finesse von den höher gelegenen Rebflächen, kräftiger gebaut aus der Ebene), Morgon (durch den Schieferboden mit eingestreutem Eisenoxid und Magnesium ein im aromatischen Ausdruck sehr spezieller Typ) sowie die Côte de Brouilly (Vulkanberg mit Steilhängen für pfeffrige, mineralische und tanninbetonte Tropfen). Dazwischen liegen die gehobenen Zechweine: Chiroubles, der am höchsten gelegene Cru (knackig-frische Weine, die schon mal floraler als fruchtig ausfallen, im Idealfall elegant), Régnié (klassisch Beaujolais, fruchtbetont, frisch und rund, wenig erfolgreich in unserer Verkostung) sowie der südlichste Cru, der charmante Brouilly, in dem sich der geographische Übergang zu den südlich und nordwestlich angrenzenden Beaujolais Villages inhaltlich nachvollziehen lässt.

Was uns vor allem gefiel: Im Beaujolais gibt es mit nur 12,5 Volumenprozent noch richtige Rotweine. Einige machten einen gewachsenen, „ehrlichen“ Eindruck, waren mit klarer Frucht, mineralischem Biss und feinkörnigem Tannin. Sie stellen wir hier in den Vordergrund.

Nicht vergessen: Leicht gekühlt schmecken diese Weine einfach besser, ein Beaujolais Villages etwa zwischen 12° bis 14°C, ein Cru leicht darüber aber möglichst nicht über 16°C. A votre Santé!

Michael Hornicke

UNSERE TOP 10

92

2013 Lucien Lardy Vigneron, Les Moriérs, Vieilles Vignes de 1911, AOP Fleurie, 13 %vol.

feine, souveräne Nase mit Jod, Feuerstein, Veilchen ...; saftig, dicht und komplex, dabei elegant durch Säurespannung; ein großer Wein, der ehrlich wirkt, was wohl nur alte Reben (und viel Fleiß) schaffen; verdient sich die Gesellschaft einer Poularde de Bresse aus der Röhre

Bezugsquelle:
WineBridge
www.winebridge.de

Preis:
14,90 €



90

2014 Fabien Collonge Vigneron, L'Aurore des Côtes, AOP Chiroubles, 13 %vol.

das intensive, süßlich duftende Beerenpotpourri (rote Grütze) mit kräutrigen Noten wirkt zunächst etwa vordergründig, die helle Morgenröte („Aurore“) wird dann aber zu einem ausgewachsenen Rouge mit sehr feinem Biss bei Süßholz-Note, immer feingliedrig und elegant; das animierende Spiel passt gut zu Wildgeflügel, Boeuf Stroganoff, saure Nierchen ...

Bezugsquelle:
WineBridge
www.winebridge.de

Preis:
10,95 €



89

2014 Domaine Pascal Aufranc, Vieilles Vignes de 1939, AOP Chénas, 12,5 %vol.

momentan noch ein Rohling und am Anfrang kurzes traubig-mostig, verlangt nach Luft, dann setzt sich die kirschtige Frucht durch; das Tannin zeigt viel Biss, die Säure steht ihm sehr gut, denn letztendlich setzt sich der Saft durch; hier gilt es abzuwarten, passt dann klassisch zu Paté bis Hasenbraten

Bezugsquelle:
WineBridge
www.winebridge.de

Preis:
11,75 €



88

2014 Château de Javernand, Les Gatilles AOP Chiroubles, 12,5 %vol.

vordergründig beerenfruchtig und vegetabil, frischer Saft; der 2013er wirkt runder und mit feinerem Tannin

Bezugsquelle:
Château de Javernand
www.javernand.com

Preis:
7,50 €

2013 Château de Javernand, Vieilles Vignes AOP Chiroubles, 12,5 %vol.

zart-duftiger, fruchtbetonter, auch kräutriger, vegetabiler, dichter Saft mit Kraft, dabei feingliedrig

Bezugsquelle:
Château de Javernand
www.javernand.com

Preis:
9,50 €

88

2014 Emmanuel Fellot, Vieilles Vignes de 1945, AOP Côte de Brouilly, 12,5 %vol.

kurios aber spannend säuerlich-fruchtig-frisch (Hagebutte, total Paprika ...); schlanke, frische Saftigkeit, die ihre Liebhaber finden wird

Bezugsquelle:
WineBridge
Preis: 10,99 €