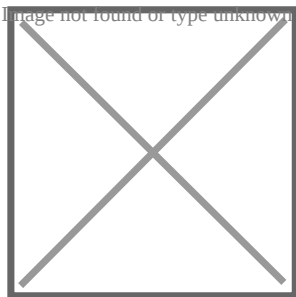




# BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP "BESSON"

Domaine Penlois, Beaujolais

## 2023



Dunkelfruchtig, kirschig, blumig, fruchtfrisch.

Manuelle Lese, Ganztraubenweinbereitung (Maceration carbonique) mit traubeneigenen Hefen, für 12 Tage. 6 Monate in Fässern gereift. Der Inbegriff eines französischen Bistro-Weines.

|                        |                                                                      |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Land / Region:         | Frankreich / Beaujolais                                              |
| Farbe:                 | Rot                                                                  |
| Traubensorte:          | Gamay                                                                |
| Alkohol in %:          | 13                                                                   |
| Böden:                 | Granit                                                               |
| Bewirtschaftung:       | Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan                  |
| Vinifikation / Ausbau: | Beton                                                                |
| Hefen:                 | Spontangärung / Pied de Cuve                                         |
| Sulfitanwendungen:     | moderat                                                              |
| Flaschen-Verschluss:   | Naturkorken                                                          |
| Servicetemperatur:     | 8 bis 11 Grad                                                        |
| Kulinarik:             | Bistro-Klassiker, deftige Vorspeisen bis Saucen-Küche und Käseplatte |



# DOMAINE DU PENLOIS, SÉBASTIAN BESSON



Sébastien Besson gehört zur jungen Garde der Beaujolais-Winzer. Er setzt auf das, was die Region am besten kann: leichte, ehrliche Weine mit unbändigem Trinkfluss bei den roten und seriöse Burgunder bei den weissen.

Das Beaujolais wurde lange stiefmütterlich behandelt. Und noch heute gibt es viele Weinkenner, die die Nase rümpfen, wenn sie den Namen nur hören. Eigentlich gut, da haben wir mehr zu trinken. Denn das Beaujolais wird aktuell von einer ganz neuen Garde an jungen wilden Winzern verändert. Winzern, die den Ruf der Region, der lange auf kitschigen, fruchtigen Massenrotweinen basierte, verändern wollen. Zu dieser zählt auch Sebastien Besson. Ein Traditionalist, der es versteht, mit der vorherrschenden Rebsorte, der roten Gamay, zu arbeiten und genau das aus ihr herauszukitzeln, was wir bei REB-Wein lieben: Fruchtige, trinkige Tropfen mit unbändigem Trinkfluss. Natürlich setzt er dabei auf altbewährte Verfahren, wie die in der Region entwickelte *Macération carbonique*. Einer Technik, bei der die Gärung direkt in der Traube stattfindet und die für eben jene erwähnte Frucht und Leichtigkeit sorgt. Natürlich nur, wenn sie richtig und mit Augenmass eingesetzt wird. Sebastien Besson versteht Letzteres wie kaum ein anderer und produziert so solide, traditionell geprägte Rot- und auch Weissweine! Sein Beaujolais blanc gehört derzeit zu unseren liebsten Geheimtipps in Sachen Weisswein. Entsprechend schnell ist er jeweils ausverkauft.