



BEAUJOLAIS-VILLAGES AOP NOUVEAU "BESSON"

Domaine Penlois, Beaujolais

2025



Verfügbar ab dem 3. Donnerstag im November!

Primärfruchtig, dunkle Kirschen, fruchtfrisch, feinsäuerlich, gerbstoffarm, schlank und bekömmlich.

Historisch gesehen wurde der Beaujolais Nouveau zur Feier des Endes der Herbsterte für den lokalen Verbrauch als Vin de l'année hergestellt. Mittels Kohlesäure-Maischung kurz fermentiert und anschliessend auf die Flasche gebracht, damit heutzutage der neue Wein am 3. Donnerstag im November gar weltweit gefeiert werden kann. Der Jungwein verführt mit köstlichen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren und kommt beschwingt und frischfruchtig daher, und beizirt mit Leichtigkeit und unmittelbarem Trinkfluss. Santé!

Land / Region:	Frankreich / Beaujolais
Farbe:	rot
Traubensorte:	Gamay
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Granit
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Vesper-Platte, rohes Gemüse, französische Käse, Sushi



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.