

Best of Beaujolais

MEININGERS WEINWELT

Montag, 15. Februar 2016 - 11:15



Foto: Daniel Gillet – Inter Beaujolais

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 präsen 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 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 Juliéas (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 Moulinà-Vent, der vom Granit den strukturiertesten, alterungsfähigsten Beaujolais hervorbringt.

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 Hornickel (<https://www.meininger.de>)