



Die Wunder der Welt,  
*handverlesen.*



**WINDROSE**

HOME OF LUXURY TRAVEL



Abonnieren Sie  
unseren Newsletter mit  
exklusiven Angeboten  
und Geheimtipps!

[www.windrose.de](http://www.windrose.de)

falstaff / jul 2026

falstaff / jul 2026

# falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

**WEIN INVEST**  
WAS PROFIS  
JETZT RATEN

**BODENSEE**  
GENUSSRADELN  
AM WASSER

**HEISSE LUFT?**  
DER HYPE UM  
DEN AIR FRYER



# Belgien

**KLEINES LAND, GROSSE KULINARIK**

BELGIEN WEIN-INVESTMENT GENUSS AM BODENSEE OHRID

SPANIEN/ITALIEN C 18:30 BELGIEN/LUXEMBURG/FRANKREICH C 18:00

DEUTSCHLAND-AUSGABE 05/2026

€ 13,90

[WWW.FALSTAFF.COM](http://WWW.FALSTAFF.COM)

21KZ 19784



wein / WEINREISE BEAUJOLAIS

# BEAUJOLAIS MON AMOUR

Wer eine Weinreise ins Beaujolais macht, dem geht es nicht darum, großes Prestige zu finden. Dieses Gebiet zwischen Burgund und Rhône begeistert mit seinem ursprünglichen Charme und diesen eigenwilligen, sich jeder Schublade entziehenden Weinen.

TEXT ROMANA ECHENSPEGER, MASTER OF WINE

Im Beaujolais gibt es keinen Bohel – stattdessen prägen ländliche Idylle, kleine schmucke Dörfer und eine sanft hügelige Landschaft das Bild.

falstaff  
**WEINREISE**  
BEAUJOLAIS





Passt hervorragend zum Beaujolais: Charcuterie, Terrinen, Pasteten und Käse.



**B**eaujolais – das meint jeder zu kennen. »Das ist doch dieser Nouveau im November«, hört man von den einen. »Bananenaroma von der Kohlensäuremischung«, sagen die Kenner, die das in aktuellen Büchern lesen, weil das Kapitel »Beaujolais« aus Ignoranz von alten abgeschrieben wurde. Auch ich kann mich daran erinnern, dass meine Eltern beim fahrenden Weinhändler mit roter Nase und Flaschenkoffer in den 1980ern diesen Rotwein bestellten – wahrscheinlich nur

deshalb, weil man sich als Bayer schon irgendwie kosmopolitisch vorkommt, wenn man »Bo-scho-läh« sagt. So viel Klischee hält keine Region aus.

#### VON HERO ZU ZERO UND WIEDER ZURÜCK

Um es erst mal klar zu definieren: In diesem Stück soll es um die Beaujolais Crus gehen. Also um die feinsten Appellationen, wie Morgon oder Fleurie, die sich allesamt im Norden der Region befinden. Direkt im

Anschluss an das Mâconnais im Burgund, zu dem das Beaujolais irgendwie so halb dazugehört.

Und zwar vor allem dann, wenn man günstige Grundweine für den Crémant de Bourgogne braucht. Nicht aber, wenn es um Stillweine geht – da will der prestigeträchtige Norden mit den vermeintlichen Schmuddelkindern nichts zu tun haben.

Dabei würde ein Blick in die Geschichte zeigen, welches Renommee die Region hatte. Edouard Parinet, der das heruntergekommene Château du Moulin-à-Vent gekauft hat, erzählt etwa: »In den 1930er-Jahren wollte die Familie Mommessin hier Weinberge kaufen. Doch die Preise waren zu hoch – also wick man nach Morrey-Saint-Denis aus.« Wahr und zugleich tragisch.

Das Beaujolais wurde Opfer seines eigenen Erfolgs. Vor allem mit dem jungen Wein Nouveau, um den sich ab den 1970er-Jahren ein globales Spektakel entwickelte. Restaurants von New York bis Castrop-Rauxel stellten Tafeln mit »Le Beaujolais Nouveau est arrivé« vor die Tür. In einem irren Rennen wurde der erste junge Wein am dritten Donnerstag im November sogar mit der Concorde ausgeliefert. Ex-



»Château Thivin« zählt zu den traditionsreichsten Gütern im Cru Côte de Brouilly. Die Familie Geoffroy führt das Weingut in sechster Generation.

Château du Moulin-à-Vent gehört zu den Spitzenbetrieben. Zum Gut gehören Spitzenlagen wie »Les Thorins«.

plodierende Nachfrage fiel mit der brutalen Mechanisierung und Chemisierung der Landwirtschaft zusammen. Kunstdünger, hohe Erträge und Massenproduktion – am Ende stand ein seelenloses Gesöff.

»2009 war der Tiefpunkt erreicht«, sagt Edouard Parinet. Sein Vater kaufte als Quereinsteiger das Château. Seitdem wurde investiert, renoviert und neu gedacht. Wie bei vielen Betrieben in der Region. »Hier ist ein Schmelztiegel – hier treffen Menschen mit unterschiedlichem Background und neuen Ideen aufeinander«, schwärmt Louis-Claude Desvignes vom gleichnamigen Weingut in Morgon.

### GRANIT ODER VULKANGESTEIN

Er arbeitet – wie die meisten Spitzenbetriebe heute – biologisch zertifiziert. Gemeinsam werkt man an der Neupositionierung der Crus. Dafür hat der Verband eine genaue Kartierung der Region vorgenommen und herausgearbeitet, wo welche Bodentypen vorherrschen – und tatsächlich: Man schmeckt sie.

Im nördlichen Teil des Beaujolais dominieren im Grunde zwei große geologische Welten: Granit und vulkanisches Gestein. Granit bringt Spannung in die Weine: salzige Frische und Säurezug, der die Frucht permanent nach vorne zieht. »Granit bringt

diesen Nerv«, schwärmt Anita Neveu von der Domaine Anita. Die ehemalige Radrennfahrerin gehört auch zu den Talenten, die die Region aufmischen. 2015 begann sie mit 13 Hektar, beste Lagen in den Crus Fleurie und Moulin-à-Vent. »Das geht hier«, sagt sie lachend. »Weil das Land nicht unbezahlbar ist, wie im Burgund.«

In den Crus Brouilly und Morgon tauchen dagegen immer wieder vulkanische Böden auf. Die bringen Rauchigkeit, La-

kritze, dunklere Frucht und Würze. »Die Böden hier bringen viel Schmelz in die Weine«, erklärt Louis-Claude Desvignes.

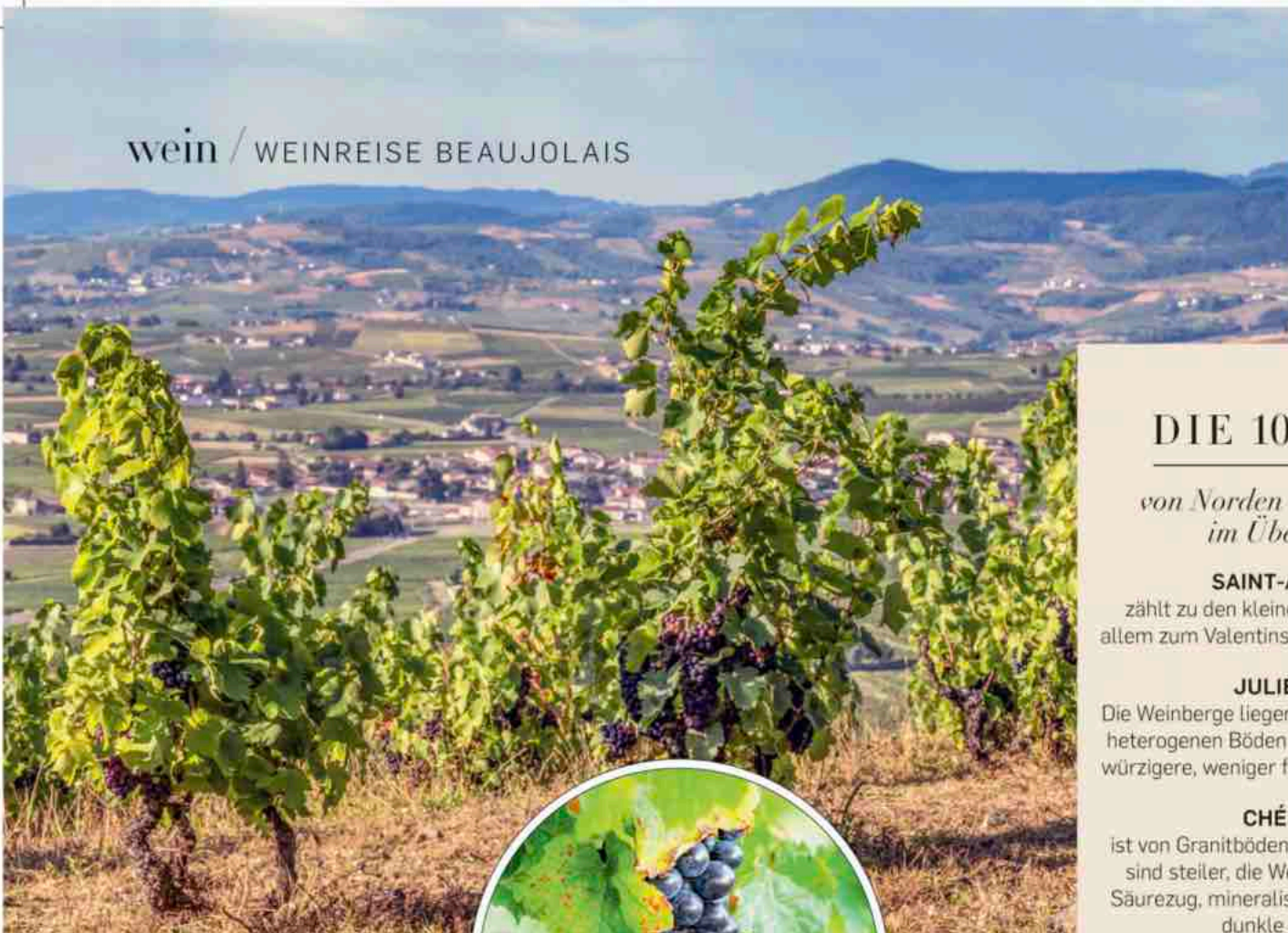
### MISSVERSTANDENER GAMAY

Das liegt auch an den besonders alten Rebstöcken hier. Wer durch das Beaujolais fährt, sieht sie überall: knorrige Buschreben, oft weit über hundert Jahre alt. »Alte Weinberge sind hier keine Ausnahme, sondern Teil der Kultur«, sagt Sonja Geoffroy vom Château Thivin, im Cru Côte de Brouilly. »In den Crus haben die Böden wenig Nährstoffe«, erklärt auch Anita Neveu. »Die Reben bringen geringe Erträge und können sehr alt werden.«

Hier gilt es einmal mehr, Mythen zu entlarven. In alten Büchern gilt Gamay als Massenträger. Als Kronzeuge wird Herzog Philipp der Kühne herangezogen, der die Sorte im 14. Jahrhundert aus Burgund verbannte, weil sie angeblich »sehr schlecht und illoyal« sei. Was dabei übersehen wird: Weiter nördlich dominieren Kalkböden, auf denen Gamay zu hohe Erträge bringt. Ganz ähnlich übrigens wie im südlichen Teil des Beaujolais, aus dem der billige Nouveau kam – und der mit den Crus im Norden so viel zu tun hat wie Industriebier mit einer Trappistenbrauerei.

Gamay lässt sich schwer auf einen Stil festnageln. Er wandelt zwischen dem benachbarten Burgund und der Rhône. »Beaujolais – das ist die Frucht eines Pinot Noirs und die Würze eines Syrahs«, erklärt Anita Neveu. >





Entscheidend sind die kargen Granit- und Vulkanböden der Crus – sie zähmen den Gamay.

## DIE KUNST DER VINIFIKATION

Typisch für die Region ist die sogenannte »semi-carbonique«-Vergärung: Die ganzen Trauben werden ganz oder teilweise mitsamt dem Stilgerüst vergoren. In den unverletzten Beeren entstehen dabei besonders expressive Fruchtaromen. Gleichzeitig bringt das Stilgerüst Struktur in die Weine. Neues Holz spielt hier keine Rolle. Statt Kraft und Extraktion sucht man Trinkfluss. »Gamay ist die perfekte Rebsorte, wenn man puren Wein machen will – ohne neues Holz und Überextraktion«, erklärt Louis-Claude Desvignes.



Einfache Küche, mit Hingabe gekocht – das macht die Kulinarik der Region aus.

## DIE SEELE DES BEAUJOLAIS

Das will auch Jean-Marc Burgaud aus Morgon. Bei einem Glas seines 2023er Morgon Côte du Py wird sofort klar, warum ein amerikanischer Weinkritiker ihn zum besten Wein Frankreichs gekürt hat. Ein Wein voller Delikatesse – und das für rund 25 Euro ab Hof. Warum er nach dieser Auszeichnung die Preise nicht anzieht, will ich wissen. »Ich will Weine machen, die auch getrunken werden«, sagt Burgaud. »Keine Sammlerstücke, die unbezahlbar in irgendwelchen Kellern verschwinden.«

Dazu passt auch die Küche der Region. Keine Tempel, sondern Bistros und Landgasthöfe, in denen mit Hingabe gekocht wird. Eine Küche ohne Effekthascherei, aber voller Seele – genau wie die Weine. Die stehen hier überall in beeindruckender Auswahl und Jahrgangstiefe auf den Karten, stets fair kalkuliert und mit jener Selbstverständlichkeit serviert, die Lust macht, sämtliche Klischees zu vergessen und das Beaujolais neu zu entdecken.

## DIE 10 CRUS

*von Norden nach Süden im Überblick*

### SAINT-AMOUR

zählt zu den kleineren Crus, der vor allem zum Valentinstag heiß begehrt ist.

### JULIÉNAS

Die Weinberge liegen höher und sind von heterogenen Böden geprägt. Das bringt würzigere, weniger fruchtbetonte Weine.

### CHÉNAS

Ist von Granitböden geprägt, die Lagen sind steiler, die Weine haben diesen Säurezug, mineralisches Rückgrat und dunkle Frucht.

### MOULIN-À-VENT

gilt als kraftvollster und langlebigster Cru des Beaujolais. Granitböden bringen tiefgründige Weine mit burgundischer Anmutung hervor.

### FLEURIE

gilt als der floralste Cru. Rosafarbener Granit bringt hier duftige, seidige Weine voller Finesse hervor.

### CHIROUBLES

Ist der höchstgelegene Cru und bekannt für leichte, frische Weine.

### MORGON

gilt als einer der charaktvollsten Crus. Vulkanische Böden bringen dunkle, saftige Frucht, würzige Tiefe und großes Reifepotenzial.

### RÉGNIE

Ist der jüngste Cru und bringt auf Granit- und Porphyrböden eher schlanke Weine mit frischer Säure hervor.

### CÔTE DE BROUILLY

wächst auf den vulkanischen Hängen des Mont Brouilly. Das gibt mineralisch-salzige Weine mit dunkler Frucht und fester Struktur.

### BROUILLY

Ist der größte Cru des Beaujolais und steht für besonders zugängliche, fruchtbetonte Weine mit saftiger Frische.



Anita Neveu gehört zu den Talenten die das Beaujolais heute aufmischen. Die Quereinsteigerin erzeugt Weine in den Crus Fleurie, Moulin à Vent, Chénas und Morgon.

## WEINGÜTER

### DOMAINE ANITA

Wurde 2015 von Anita Neveu gegründet, die zuvor im Profi-Radsport aktiv war. Heute bewirtschaftet sie erstklassige Lagen in den Crus Fleurie und Morgon und erzeugt saftige, präzise Beaujolais mit viel Charme und Trinkfluss. Eine unheimlich sympathische Winzerin mit mitreißender Begeisterung für Wein.  
62 Imp. des Caves; 69840 Chénas  
T: +33 4 74 03 55 68, domaine-anita.com

### JEAN-MARC BURGAUD

zählt zu den stillen Größen des Beaujolais. In Villié-Morgon, im Herzen einer der renommiertesten Crus der Region, entstehen charaktervolle Weine mit Tiefe und bemerkenswertem Trinkfluss. Mit seiner unaufgeregten Art verfolgt Burgaud ein klares Ziel: authentische, bezahlbare Weine zu erzeugen, die die Handschrift des Beaujolais zeigen.  
1060 Route du Cru; 69910 Villié-Morgon  
T: +33 4 74 69 16 10, jean-marc-burgaud.com

### LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

Ein kleiner Familienbetrieb. Bereits seit 2009 wird hier biologisch gearbeitet. Auf rund 15 Hektar entstehen parzellenbezogene Weine, die die unterschiedlichen Böden und Terroirs Morgons eindrucksvoll widerspiegeln. Die durchschnittlich über 50 Jahre alten Gamay-Reben sorgen für Tiefe und Charakter, neues Holz wird bewusst nicht eingesetzt. Das wunderschön restaurierte Anwesen im kleinen Dorf wurde behutsam modernisiert und passt perfekt zum feinen, authentischen Stil des Guts.  
135 Rue de la Voûte; 69910 Villié-Morgon  
T: +33 4 74 04 23 35, louis-claude-desvignes.com

### CHÂTEAU THIVIN

zählt zu den traditionsreichsten Gütern der Côte de Brouilly und blickt direkt auf den Mont Brouilly, den erloschenen Vulkan der Appellation. Der Familie

Geoffroy, die das Weingut heute in sechster Generation führt, ist maßgeblich die Ausweisung der Herkunft zu verdanken. Die Weine stammen aus einem kleinen, klar abgegrenzten Gebiet mit rosa Granitböden, die ihnen ihr mineralisches Rückgrat verleihen.  
630 Route du Mont Brouilly; 69460 Odenas  
T: +33 4 74 03 47 53, chateau-thivin.com

### CHÂTEAU DE LA CHAIZE

gilt als das »Versailles des Beaujolais«. Das prachtvolle Anwesen wurde einst vom Beichtvater Ludwigs XIV. erbaut, die berühmten Gartenanlagen stammen von André Le Nôtre. Heute umfasst das Gut rund 150 Hektar Rebfläche. Nach aufwendiger Restaurierung durch neue Investoren präsentiert sich das Château als echter Hingucker. Die Weine sind ohnehin fantastisch.  
500 Route de la Chalze; 69460 Odenas  
T: +33 6 13 07 92 76, chateaudelachaize.fr

### CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

gehört heute zu den Spitzenbetrieben des Beaujolais. Die Familie Parinet kaufte das heruntergekommene Anwesen und restaurierte es. Zum Gut gehören mit La Rochelle und Les Thorins Spitzenlagen, die einst zu den teuersten Frankreichs zählten. Alte, dicht gepflanzte und teilweise sehr alte Gamay-Reben sind der weitere Schatz des Gutes.  
4 Rue des Thorins; 71570 Romanèche-Thorins  
T: +33 3 85 35 50 68, chateaudumoulinavent.com

### HOSPICES DE BEAUJEU

zählt zu den geschichtsträchtigen Institutionen des Beaujolais. Bereits 1240 erwähnt, entwickelte sich das einstige Krankenhaus Hôtel-Dieu durch zahlreiche Schenkungen zu einem bedeutenden Weingut der Region. Die Weine aus Morgon, Brouilly oder Régnié verbinden Gamay-Fruchtigkeit mit Eleganz. Das Hôtel-Dieu ist heute u.a. ein Museum und spiegelt das historische Erbe des Beaujolais wider.  
2 Rue de l'Hôtel Dieu; 21200 Beaune  
maisonfrancoismartenot.com

## SCHLAFEN UND ESSEN

### AUBERGE DU PARADIS – HOTEL, RESTAURANT UND BISTRO

ist die charmant-schnulige Genussadresse mitten im Beaujolais. Im Restaurant »Lucienne fait des Siennes« serviert das Team abends kreative, saisonale Küche. Der Service ist professionell, aber nicht steif – das mag auch an dem etwas sehr dicken Jack Russell Terrier liegen, der von Tisch zu Tisch geht und die Honneurs macht. Hier gibt's Gourmetanspruch, aber man nimmt sich selbst nicht zu ernst. Obendrein gibt's schöne Hotelzimmer, Pool und Garten.  
70 Rue des Crus du Beaujolais;  
71570 Saint-Amour-Bellevue  
T: +33 3 85 37 10 26, aubergeduparadis.fr

### AUBERGE DU CEP

ist eine Institution in Fleurie. Hier gibt es klassische französische Küche mit modernem Twist – etwa auf Rebholz gegarten Hechtbarsch oder in Heu geröstete Taube. Von Langoustine über Soufflé bis Kalbsbries findet sich hier vieles in beeindruckender Perfektion auf der Karte. Besonders schön: die entspannte Atmosphäre trotz Michelin-Niveau und die großartige Weinkarte mit starkem Fokus auf die Crus des Beaujolais.  
11 Rue des Quatre Vents; 69820 Fleurie  
T: +33 4 74 04 10 77, aubergeducep.com

### RESTAURANT EMA

ist die relaxte Adresse im Norden des Beaujolais. In modern-rustikalem Ambiente serviert das Team saisonale Küche mit viel Produktfokus und feinem Gespür für Aromen. Die Atmosphäre ist herzlich und ungezwungen, die Weinkarte stark regional geprägt und fair kalkuliert – genau die Art von Restaurant, in dem man länger sitzen bleibt als ursprünglich geplant.  
168 Route du Fût d'Avenas; 69430 Deux-Grosnes  
T: +33 4 74 69 85 27, emarestaurant.fr

### MA TABLE EN VILLE

ist eine Bistro-Adresse im Herzen von Mâcon, in Nachbarschaft zum Beaujolais. Küchenchef Gilles Bérard, der unter anderem bei Legende Paul Bocuse gearbeitet hat, serviert hier klassische französische Küche. Dazu gibt es eine sorgfältig kuratierte Weinkarte mit fair kalkulierten Weinen.  
50 Rue de Strasbourg; 71000 Mâcon  
T: +33 3 85 30 99 91, matableenville.fr

**> HÔTEL RESTAURANT LA HUCHETTE**

In dem traditionsreichen Haus begeistert Küchenchef Didier Goiffon mit regionalen Spezialitäten, die er mit modernem Twist in Szene setzt. Gemütliche Zimmer und herzlicher Service sorgen dafür, dass man sich hier sofort wohlfühlt.

1089 Route de Bourg; 01750 Reptonges  
T: +33 3 85 31 03 55  
la-huchette.com

**L'AUTRE RIVE**

Hier kommt man wegen des herrlichen Blicks über die Saône und der starken Weinkarte zu fairen Preisen her. Das gemütlich-moderne Bistro liegt direkt am Fluss, mit Panoramablick auf Mâcon und angenehm entspannter Atmosphäre. Dazu gibt es solide Küche und wie gesagt, viel guten Wein.

143 Quai Bouchacourt;  
01750 Saint-Laurent-sur-Saône  
T: +33 3 85 39 01 02  
lautrivre.fr

**LE COQ À JULIÉNAS**

Ist eine klassische Adresse mitten im Beaujolais mit viel regionalem Charme. Hier trifft traditionelle französische Küche auf herzliche Gastfreundschaft und eine Weinkarte, die den Crus der Region viel Raum gibt. Kein überinszenierter Gourmetempel, sondern ein Ort mit ehrlicher Küche und entspannter Atmosphäre.

Ancienne Place du Marché; 69840 Juliénas  
T: +33 4 74 03 67 51,  
ecoqjulienas.com

**LES MARITONNES PARC & VIGNOBLE HOTEL & RESTAURANT**

liegt wunderbar ruhig zwischen Weinbergen und alten Bäumen im Herzen des Beaujolais. Das Haus



Das einstige Krankenhaus Hôtel-Dieu wurde durch Schenkungen zum bedeutenden Weingut »Hospices de Beaujeu«.



verbindet entspannten Landhotel-Charme mit guter regionaler Küche und ist ein idealer Ausgangspunkt, um das Beaujolais zu erkunden.

513 Route de Fleurie  
71570 Romanèche-Thorins  
T: +33 3 85 35 51 70  
lesmaritonnnes.com

**MARCEL JE T'AIME – HOTEL**

Ist ein liebevoll und hochwertig eingerichtetes kleines Hotel mit viel Persönlichkeit. Ob romantische Suite oder Single Room – hier wurde jedes Detail sorgfältig ausgewählt.  
100 Rue des Rouchaux  
71570 Romanèche-Thorins

T: +33 6 84 36 44 98  
marceljetaime.com

**VILLA ALEXANDRE – HOTEL & RESTAURANT**

verbindet stilvolle Boutiquehotel-Atmosphäre mit der Ruhe des Beaujolais. Die geschmackvoll eingerichteten Zimmer wirken modern, ohne den Charme des historischen Hauses zu verlieren. Dazu kommen ein schöner Garten, Pool und Restaurant – alles mit viel Liebe zum Detail. Ein wunderbarer Rückzugsort mitten in den Weinbergen.

165 Rue Alexandre Poidebard;  
69430 Régnié-Durette  
T: +33 4 81 15 02 30  
hotelvilla-alexandre.com



Château de la Chaize wird zu Recht als Versailles des Beaujolais bezeichnet.

# BEST OF BEAUJOLAIS

97



**2023 MORGON**  
**»LES IMPÉNITENTS«**,  
**Domaine Louis-Claude Desvignes**  
Die Reben dafür wurden im Jahr 1912 gepflanzt. Enorme, natürliche Konzentration, ohne breit zu werden. Tiefgründige Nase nach Hagebutte, Schlehe und weißem Pfeffer, dahinter Veilchen und Kräuter. Am Gaumen konzentriert, aber ungemein präzise, mit seidigem Fruchtschmelz, feinkörnigen Tanninen und vibrierender Frische. Druckvoll, mit enormer Länge und salzig-pfeffrigem Nachhall. [idealwine.com](http://idealwine.com), € 69,-

95



**2023 MOULIN-À-VENT**  
**»LES VÉRILLATS«**,  
**Château du Moulin-à-Vent**  
Leuchtendes Rubinrot. Reife Himbeeren, Schlehen und Zwetschgen in der Nase, dazu Lakritze, Pfeffer und florale Anklänge. Am Gaumen unglaublich saftig und geschmeidig, getragen von seidiger Textur, feinem Säurezug und salziger Mineralität. Kraftvoll und dicht, zugleich voller Delikatesse und Eleganz. Sehr langer Nachhall. [millesima.de](http://millesima.de)  
€ 30,10

94



**2023 FLEURIE**  
**Julien Sunier**  
Duftige Nase nach roten Beeren, Sauerkirschen, Veilchen und waldwürzigen Noten. Dazu ein leicht wildhefiger Ton der Spontangärung. Am Gaumen enorm frisch, mit vibrierender Säure und feingriffigen, moderaten Tanninen, die für großen Trinkfluss sorgen. Leicht gekühlt serviert tänzelnd, salzig und voller Frische. Ein archetypischer Fleurie, von dem man nicht genug bekommen kann. [weinamlimit.de](http://weinamlimit.de)  
€ 33,-

96



**2023 MOULIN-À-VENT**  
**»COEUR DE VIGNERONNE«**  
**Domaine Anita**  
Dunkles Rubinrot. Intensiver Duft nach dunklen Pflaumen, Schwarzkirschen und Lakritze, begleitet von Kakao und würzigen Kräuternoten. Am Gaumen dicht und saftig, mit seidiger Textur, reifer Frucht und feinem Säurenerve. Kraftvoll und rund zugleich, mit hervorragender Struktur und langem, würzigem Nachhall. [gute-weine.de](http://gute-weine.de)  
€ 36,-

95



**2024 CÔTE DE BROUILLY**  
**»LA CHAPELLE«**  
**Château Thivin**  
Helles Rubinrot. Feinduftige Nase nach Kirschen, Heidelbeeren, Veilchen und Rosenblättern, dazu Nelken, weißer Pfeffer und Lakritze. Am Gaumen saftig und präzise, mit feinkörnigen Tanninen, frischer Säure und salzigem Zug. Delikat und gleichzeitig substanzreich, mit großer Finesse und langem, würzigem Finish. [walterundsohn.de](http://walterundsohn.de)  
€ 34,-

94



**2022 FLEURIE »GRIFFE DU MARQUIS«**,  
**Domaine Clos de la Roilette**  
Dichtes Rubinrot. Konzentrierte Nase nach Hagebutte, Zwetschgen und dunklen Pflaumen, unterlegt von feinen würzigen Holznoten. Am Gaumen saftig und kraftvoll, mit feinkörnigen Tanninen und reifem Fruchtschmelz. Im besten Sinne rustikal. Noch sehr jung wirkend. Kraftvoll, dicht gewoben und mit großem Reifepotenzial. [idealwine.com](http://idealwine.com)  
€ 55,-

96



**2023 CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT »LA ROCHELLE«**,  
**Château du Moulin-à-Vent**  
Intensives Rubinrot. Komplexes Bukett nach Schlehe, dunkler Pflaume und Lakritze, dazu florale Noten von Wildrosen-Potpourri und Veilchen sowie schwarzer Pfeffer und dezente Toasteraromen. Am Gaumen fleischig und saftig, mit viel Fruchtschmelz, getragen von frischer Säure und salzig-kühler Mineralität. Enorme Länge und Reifepotenzial. [vinoterra.de](http://vinoterra.de), € 39,80

94



**2023 MORGON »CÔTE DE PY«**,  
**Jean-Marc Burgaud**  
Tiefes Rubinrot. Reife dunkle Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren in der Nase, dazu Lakritze, Kakao, Minze und rauchige Mineralität. Am Gaumen konzentriert und geschliffen, mit feinkörnigen Tanninen, saftigem Fruchtschmelz und frischer Kräuterwürze. Komplex, mineralisch und lang anhaltend. [jean-marc-burgaud.com](http://jean-marc-burgaud.com)  
€ 25,-

93



**2023 BROUILLY »LA CHAIZE«**,  
**Château de La Chaize**  
Sehr komplexes Bukett nach dunklen Pflaumen, Lakritze, Veilchen und schwarzem Pfeffer, dazu Kakaopuder und florale Noten. Am Gaumen seidig und tief, mit weicher Frucht, salziger Mineralität und kühlem Minzton im Finish. Elekrisierend und vielschichtig, mit großer Eleganz und bemerkenswerter Länge. [gute-weine.de](http://gute-weine.de)  
€ 33,-