



Fleurie "La Madone" 2017

Albert Bichot



Artikel Nr.	04161
Land	Frankreich
Herkunft	Die Umgebung des Dorfes Fleury, im nördlichen Beaujolais
Rebsorte	Gamay (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOP - Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14 - 16°C
Ausbau	Handlese, "maceration carbonique" = Gärung der ganzen Beeren ohne Quetschen um möglichst wenig Gerbstoff zu bekommen; 8-12 Monate Ausbaut. im Edelstahl und z.T. im Holz
Boden	Trockene, saure Böden mit rosa Granit
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Die Farbe ist rubinrot mit granatroten Reflexen. Die Nase ist blumig und fruchtig, mit Noten von Nelken und Himbeeren, etwas Muskat und einer diskreten Mineralität. Am Gaumen ist er voll und körperreich, fruchtig mit dezentem Gerbstoff und sehr harmonisch. Das Finale ist lang und sehr aromatisch.
Empfehlung	Leicht gekühlt zu kräftigen Vorspeisen, süß-pikant gewürztem Geflügeloder zum sommerlichen Grillen
Über den Winzer	In sechster Generation vertritt Albéric Bichot nunmehr das Handelshaus Albert Bichot. Die Wertvorstellungen sind in 150 Jahren allerdings gleichgeblieben: Respekt vor den Mitarbeitern und deren Leistung sowie vor der Natur, so dass der Weinbau seit 10 Jahren kontinuierlich der biologischen Landwirtschaft angepasst wird.