



WEINKELLER
Peter Keller

SOMMERWEINE

Beaujolais ist wie gemacht für warme Tage

Weinkeller | Peter Keller | 26.6.2021



Beaujolais ist viel besser als sein Ruf. (Bild: Getty Images)

Im Sommer sind kräftige, schwere Weine «out». «In» sind leichte, frische Crus mit einem tollen Trinkfluss. Diese Voraussetzungen erfüllen auf geradezu exemplarische Art und Weise die Beaujolais, wie drei ausgewählte Favoriten zeigen.



Man mag es schon gar nicht mehr schreiben: Das französische Weinanbaugebiet Beaujolais hat in den Augen der Öffentlichkeit nicht gerade den besten Ruf. Das (Vor-)Urteil verschwindet leider nicht so schnell von der Bildfläche, obwohl in dieser Appellation, die weinrechtlich gesehen zum Burgund gehört, unglaublich schöne Rotweine produziert werden.

Sie vermögen durchaus den anspruchsvollen Gaumen zu verwöhnen und passen geradezu vorzüglich zu warmen Sommertagen. Ein Beaujolais ist nie schwer, sondern verfügt im Idealfall über viel Leichtigkeit und natürlichen, französischen Charme. Das heisst nicht, dass der Tropfen banal und strukturlos wirkt. Hauptsorte ist der Gamay, der im Norden der Region auf Granit-, im Süden auf Kalksteinböden wächst.

Diese Weine passen zum Sommer:

Eine Kombination der beiden Terroirs ist der süffige Beaujolais Les Grandes Coasses 2019 der Domaine Paul Durdilly. Der gelungene Wein sollte kühl serviert werden und passt perfekt zu leichten Sommergerichten, aber auch zu Terrinen und Süsswasser-Fischen. Die Trauben stammen aus drei verschiedenen Lagen. Dank moderatem Alkoholgehalt macht der Beaujolais definitiv Lust auf mehr.



Beaujolais Les Grandes Coasses, 2019, der Domaine Paul Durdilly, 12 Franken; über reichmuth.ch. (Alle Bilder: PD)

Die Spitze im Beaujolais bilden die sogenannten Crus, die sich auf zehn Gemeinden verteilen. Einer davon ist Régnie. Ein exzellentes Beispiel dafür ist der Régnie «Grain et Granit» 2018 von Charly Thévénet, ein spontan vergorener, ungeschönter und unfiltrierter Wein, der alles erfüllt, was einen Beaujolais mit einem tollen Trinkfluss auszeichnet: komplexe Aromatik (rote Beeren, Veilchen, mineralische Noten), dicht, tiefgründig, finessenreich und langanhaltend im Gaumen. Er wird im Betontank sowie im grossen Holzfass vinifiziert und ausgebaut.



Régnie «Grain et Granit», 2018, von Charly Thévénet, 27 Franken; über rebwein.ch.

Noch bekannter als Régnie ist der Cru Fleurie. Selbst verwöhnten Gaumen dürfte der Fleurie «La Joie du Palais» 2018 des Guts Lafarge Vial schmecken, denn wer solche Weine verkostet, kann sich nur schwerlich vorstellen, warum Beaujolais zu einem zweifelhaften Ruf gekommen ist. Schon der Duft ist einnehmend.

Im Gaumen brilliert der Wein mit Eleganz, Komplexität, Tiefgang und langem Finale – grossartiges Rotwein-Kino. Die Gärung, zu 15% mit ganzen Trauben, erfolgt in Zementtanks, der Ausbau des Weins in alten, kleinen Eichenholzfässern bis zu einer Grösse von 350 Litern.



Fleurie «La Joie du Palais»
2018 des Guts Lafarge Vial,
42 Franken;
über smithandsmith.ch

