

DOMAINE LAFARGE VIAL
Fleurie "La Joie du Palais"
Beaujolais-Cru AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Lafarge Vial
Traubensorten:	Gamay
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94, Falstaff 93+

Gegründet wurde dieses biodynamisch bewirtschaftete Weingut 2014 von Frédéric Lafarge und seiner Frau Chantal - geborene Vial, vom legendären Weingut Michel Lafarge in Volnay. Beaujolais mit Tiefgang, Komplexität und Alterungspotential - dies beschreibt in Kurzform die Weine von Lafarge-Vial. Denn diese Weine haben so gar nichts gemein mit dem, was man leider meist noch immer mit dem Gamay-Tropfen aus dieser zu Unrecht verkanten Region assoziiert. Die Reben in dieser sehr steilen Lagen mit bröckeligem, rosa Granit, wurden 1950 gepflanzt. Einladendes Bouquet mit Aromen von saftigen Kirschen, Waldbeeren, Grenadine und etwas Orangeat, unterlegt mit mineralisch-würzigen Noten von getrockneten Kräutern, süßem Tabak und kandierten Veilchen. Der Gaumen zeigt sich druckvoll, mit vifer, frischer Frucht, saftigem Schmelz, toller Gerbstoff Struktur und wiederum einer deutlich mineralischen Würze.

Empfehlung

Perfekt zu einem klassischen "Coq au Vin", oder zu einer edlen Wild-Pastete mit "Sauce Cumberland", aber auch zu feinem Geflügel wie Reb- oder Perlhuhn oder zu würziger Käse-Zwiebel Quiche.