

DOMAINE LAFARGE VIAL  
Côte de Brouilly  
Beaujolais-Cru AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Lafarge Vial</b>
Traubensorten:	Gamay
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 92+, Falstaff 94+

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 Alterungspotenzial - 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. Von einer steilen Lage am "Mont Brouilly", welche nur mit dem Pferd bearbeitet werden kann. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von reifen Beeren, Herzkirschen und Pflaumenmus, umrahmt von blumig-würzigen Tönen und deutlich mineralischen Schiefer Noten. Auch am Gaumen zeigt sich eine saftige Frucht, getragen von einer gut stützenden Säure Struktur, ultrafeinen Tanninen und einem mineralisch-salzigen Touch im Finale.

### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Begleiter zu einem würzigen Rinds Tatar, zu Saucisson mit "Papet Vaudois", oder zu geschmortem Kaninchen mit Pflaumen und Pilzen. Hervorragend auch zur Käse-Platte.