Selektion Beaujolais Nouveau

Die Primeurs 2026 sind endlich da

Von BarriQ

Angebotsdetails



GEORGES DESCOMBES

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2026

Farbe

Rot

Land

Frankreich

Rock'n'Roll-Index

1-2/5 siehe Tabelle

Region

Beaujolais

Appellation

Beaujolais-Villages Nouveau AOC

Rebsorten

Gamay

Bodenbeschaffenheit

Rosa Granit

Anbaumethode

Nachhaltig und umweltfreundlich

Weinbereitung

100% aus ganzen Trauben

12 Tage Mazeration

Ohne Schwefelzusatz

Ausbau

1.5 Monate im Tank

Trinkreife

Jetzt bis Juni 2027+

Passt zu

Traditioneller Pastete – Rindsnierstück mit Schalotten – Käse

Servicetemperatur

16°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Kork

Alkoholgehalt

13.5% vol

Selektion Beaujolais Nouveau

Die Primeurs 2026 sind endlich da

Von BarriQ

Angebotsdetails



SÉLÉNÉ

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2026

Farbe

Rot

Rock'n'Roll-Index

1-2/5 siehe Tabelle

Land

Frankreich

Region

Beaujolais

Appellation

Beaujolais Nouveau AOC

Rebsorten

Gamay 65-jährige Rebstöcke

Bodenbeschaffenheit

Ton- und lehmhaltig in 200 m Höhe

Anbaumethode

Biologisch

Weinbereitung

6 bis 8 Tage Kohlensäuremaischegärung

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ganztraubengärung in Betontanks

Ausbau

Kurzer Ausbau im Tank

Trinkreife

Jetzt bis Juni 2027+

Passt zu

Fleischwaren nach altem Handwerk – Brathähnli – frischem Ziegenkäse

Servicetemperatur

15°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Kork

Alkoholgehalt

13% vol

Selektion Beaujolais Nouveau

Die Primeurs 2026 sind endlich da

Von BarriQ

Angebotsdetails



DOMAINE SAINT CYR

FRENCH KISS 2026

Farbe

Rot

Rock'n'Roll-Index

1-2/5 siehe Tabelle

Land

Frankreich

Region

Beaujolais

Appellation

Beaujolais AOC

Rebsorten

Gamay

Bodenbeschaffenheit

Rosa Granit

Anbaumethode

Biologisch und biodynamisch zertifiziert

Weinbereitung

Etwa zwölf Tage lange Kaltmazeration mit Kohlensäure

100% Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Mit biologischem Säureabbau

Ohne Schwefelzusatz

Ausbau

In Edelstahl- und Betontanks für 1 Monat

Trinkreife

Jetzt bis Juni 2027+

Passt zu

Apéro – Pökelfleisch – gekochtem Schinken – Flammkuchen

Servicetemperatur

16°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Kork

Alkoholgehalt

14.5% vol