



Morgon 'Prestige' 2015 Georges Duboeuf

Ein Beaujolais-Cru zum Feiern! Ausgezeichnet mit 94 Punkten von James Suckling trägt dieser rare Morgon die unverkennbare Handschrift von Georges Duboeuf.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Georges Duboeuf
Region	Beaujolais
Rebsorte(n)	Gamay
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	12-14 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2023
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte James Suckling

"This is very tight and focused with chewy yet fine tannins. A full and focused finish."

92/100 Punkte Antonio Galloni - Vinous

"Opaque ruby. Smoke-accented dark berries, candied licorice and a hint of potpourri on the deeply scented nose. Sappy, well-delineated black and blue fruit flavors show strong mineral lift and no rough edges. In an ample but energetic style, finishing sweet, floral and impressively long, offering just a hint of fine-grained tannins." - Josh Reynolds

Bewertungen und Pressestimmen

91 Punkte - Robert Parker's Wine Advocate

"The 2015 Morgon Prestige has an attractive bouquet of black cherries, blueberry, vanilla pod and an odd scent of car tires (although it is very, very subtle!). The palate is well balanced with supple red fruit, quite suave and exotic yet you have to admire the way the 100% new oak is enmeshed into the fabric of the wine. Smooth and harmonious on the finish, this is a

seductive Morgon, polished to the nines." - Neal Martin

Robert Parker's Wine Advocate über das Weingut

"No Beaujolais report would be complete without Georges Duboeuf. Let's face it, prices for Georges Duboeuf's wines remain very consumer friendly and in my mind, the more quality-focused approach even at such a large volume level means that a large number of people are enjoying fine Beaujolais." - Neal Martin

Jancis Robinson über Beaujolais

"Beaujolais at all quality levels but particularly at this top end is ridiculously underpriced. I do hope you like it as much as I do. It is top-quality Beaujolais incarnate. I urge you to take full advantage of the fact... that prices are out of all proportion, in a good way, to the quality."

3 Sterne (3/4 Sterne) Der kleine Johnson über Morgon

"Bekannt, berühmt. Kraftvoller Cru du Beaujolais."

Wine in Black-Bewertung: 94 P

In der internationalen Sommelier-Szene wird derzeit keine andere Rebsorte so gefeiert wie der Gamay. Und wo gibt es besseren Gamay als im Beaujolais? Dort sind es vor allem die 10 Cru-Appellationen, die die Herzen der Kenner höherschlagen lassen! Und im Cru Morgon entstehen mit die langlebigsten und besten Weine, die das Beaujolais hervorbringt. Die Spitzengewächse aus diesem Cru werden sogar im Alter den benachbarten roten Burgundern so ähnlich, dass es ein eigenes Wort dafür gibt: "morgonner". Und das Beste daran: die Crus rufen bei Weitem nicht die Preise auf wie die Nachbarn im Burgund.

Leicht pikiert über diesen Umstand, schreibt Jancis Robinson, die unbestechliche First Lady der britischen Weinkritik: "Beaujolais at all quality levels but particularly at this top end is ridiculously underpriced". Und da hat sie einfach recht: Denn ein Cru auf dem Niveau dieses phantastischen Morgon 'Prestige' 2015 von Georges Duboeuf wäre zum gleichen Preis aus der Côte d'Or völlig undenkbar. Ganze drei bis vier Monate hat das Team von Duboeuf verkostet, um die perfekte Cuvée zu kreieren. Zusätzlich vinifiziert man den 'Prestige' nur in den allerbesten Jahrgängen und dies ist der erste Prestige seit 2009! Die große Klasse des Weins zeigt sich auch in den Bewertungen der Weinkritiker mit exzellenten 94 Suckling-Punkten an der Spitze! Ein großer Beaujolais.

Tasting Note

Im Glas leuchtet der Wein in einem kräftige Rubinrot mit granatroten Reflexen. Das Bouquet verströmt elegante Kirsch- und Himbeernoten, floralen Veilchenduft und milden Gewürzen wie Zimt, Nelken und Lakritz. Am Gaumen von fester Tanninstruktur, geschmeidig und gereift, Fass- und Fruchtaromen fein austariert. Das Finale ist mit einer herrlich mineralischen Länge gesegnet! Das Weingut empfiehlt, den Morgon leicht gekühlt bei 13-14 °C zu genießen.

Passt zu

Der Georges Duboeuf Morgon 'Prestige' 2015 ist schon wegen seiner Herkunft der perfekte Begleiter für einen klassischen Coq au Vin oder eine Entenbrust mit Orangensauce. Auch zu vegetarischen Aufläufen und milden Käsen ist er ein guter Begleiter.

Weingut

Les Vins Georges Duboeuf ist in Romanèche-Thorins ansässig, das rund 60 Kilometer nördlich von Lyon vis-à-vis der großen Crus de Beaujolais wie Fleurie, Morgon oder Chénas liegt. Es wurde 1964 von eben jenem Georges Duboeuf gegründet, der zu den schillerndsten Persönlichkeiten des französischen Weinbaus gehört. Nicht zufällig wird er 'Pape du Beaujolais' genannt, hat er die Geschichte dieses Weinbaugebietes und seiner Appellationen doch wie kein Zweiter geprägt.

Berühmt-berüchtigt ist seine Erfindung des Beaujolais-Primeur, der das Gesicht dieses Weines für Jahrzehnte geprägt hat. Aber Georges Duboeuf darauf zu reduzieren wäre mehr als ungerecht. Denn er verhalf auch den großen, burgunderhaften Cru du Beaujolais Brouilly, Côte de Brouilly, Regnié, Chiroubles, Morgon, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéna und Saint-Amour zu alter Größe. Dabei befreite er die Rebsorte Gamay, die diesen Weinen zugrunde liegt, von ihrem stiefmütterlichen Dasein.

Leider ist Georges Dubeuf Anfang des Jahres 2020 verstorben. Doch wird sein Name für immer mit dem Beaujolais verbunden bleiben. Besonders spannend auch nach wie vor sein in dieser Form einmaliger Weinpark, der Hameau Dubœuf, in dem sich natürlich alles nur um einen Wein dreht: Beaujolais!

Vinifikation

Der Georges Duboeuf Morgon 'Prestige' 2015 ist aus 100 % Gamay vinifiziert. Nach der Handlese wurde der Wein bei 28-30 °C in traditioneller Weise fermentiert und danach in großen Holzfässern ausgebaut. Auch wenn dieser Morgon in seiner Jugend schon ein Hochgenuss ist, kann er ohne weiteres 5-8 Jahre und mehr reifen.