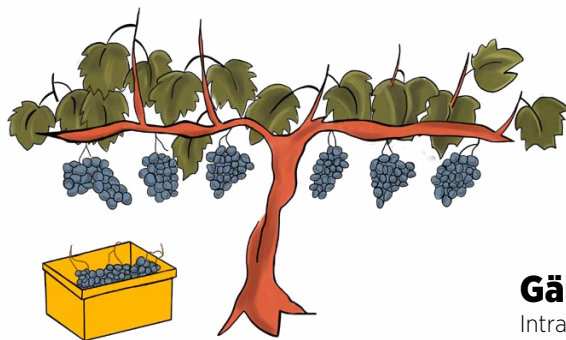


How to make Beaujolais

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/Infografik



Weinlese

In den im Gobelet-System kultivierten Parzellen mit alten Reben, welche die Spitzenweine hervorbringen, werden die Trauben noch immer von Hand gelesen.

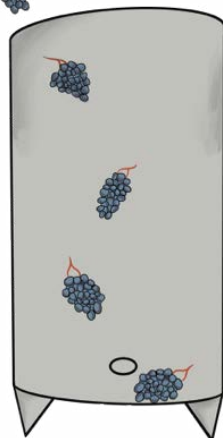


Es darf sich kein Sauerstoff im Tank befinden.

Der Tank wird luftdicht verschlossen und mit CO₂ gefüllt, um eine Oxidation zu vermeiden.

Gärtank

Trauben werden nicht entrappt und kommen mit den Stielen, bzw. Stängeln in den Gärtank.

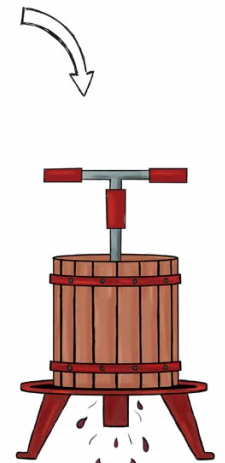


Gärung

Intrazelluläre Spontangärung (= Macération Carbonique). Min. 1 Woche. Die Beeren gären von innen, nicht der Saft, wodurch andere Aromen entstehen.



Der **Most** wird abgezogen.



Die **Maische** wird abgepresst und ebenfalls in den Tank gefüllt.

Gärung 2

+25 °C

Nach dem Umfüllen läuft die Gärung weiter.



Filtration

Füllen



Good to know

Die Varianten: Macération Carbonique (siehe oben) +++ **Macération Semi-Carbonique:** Der Tank wird mit ganzen Trauben gefüllt, dadurch werden die Beeren am Boden zerquetscht und die Gärung startet, wodurch CO₂ gebildet wird und die Kohlensäuremischung einsetzt. +++ **Klassische Maischegärung:** Meist werden die Trauben abgebeert, danach werden die Beeren bzw. Trauben gequetscht, damit der Saft austritt, das Gemisch nennt man «Maische». Die Gärung setzt ein.

Fun Facts

Der **Beaujolais Primeur oder Nouveau** ist der einzige Wein Frankreichs, der bereits im Erntejahr verkauft werden darf. Dieses Recht erwarben die Winzer des Beaujolais 1951 und konnten ihren Wein in den folgenden Jahren ab dem 15. Dezember auf den Markt bringen.