



# UNSERE TOP 10

90

**2014 Chermette, Les 3 Roches AOP Moulin à Vent, 13 %vol.**  
 gewachsener, luftig-spielerischer Typ mit offener Nase, sehr fruchtig, dabei auch leicht vegetabil; im Mund frische, klare, extraktsüßliche Saftigkeit, dabei straff, leicht grünlicher Ton, aber insgesamt alles fein; Moulin à Vent verkraftet etwas kräftigeres Essen, etwa Entrecôte mit Rotwein-Schalotten-Sauce („Sauce marchand de vin“), etwas feiner wäre ein Kalbsfrikassee

**Bezugsquelle:**  
 Pierre-Marie Chermette SAS  
[www.chermette.fr](http://www.chermette.fr)

**Preis:**  
 16,00 €

87

**2014 Chermette, Cuvée Traditionelle, Vieilles Vignes, AOP Beaujolais, 12,5 %vol.**  
 Beaujolais wie früher: ein kerniger, aber sauberer Spontangärer mit reifer Frucht (getrocknete rote Früchte, Nelke, leicht Pfeffer ...), der Ostern noch auf Holz verbrachte und mehr Konturen, Eleganz und Tiefe aufweist als ein üblicher generischer Beaujolais; ist auch zu Höherem berufen als zu den üblichen Wurstwaren oder als letztes Glas im Stehen am Bistro-Tresen

**Bezugsquelle:**  
 Pierre-Marie Chermette SAS  
[www.chermette.fr](http://www.chermette.fr)

**Preis:**  
 9,50 €