Clos du Moulin aux Moines

Auxey-Duresses "Moulin aux Moines" Vieilles Vignes Monopole

, 750 ml

France,

9910218161



Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	4.8 g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Lamm-Kebab mit Kreuzkümmel, Aprikosen und Mandelkernen (Lamm, Fleisch)

Kürbis-Risotto (vegetarisch)

Wildfasanenbrust auf Fettuccine mit Morchelrahm (Geflügel, Wild)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.11.2024

Raffelt:

Am Gaumen wirkt der Pinot noir ungemein seidig wie auch elegant und bietet doch gleichzeitig Spannung und Grip. Hier wirkt die Mineralik ab dem ersten Moment. Der*»Moulin aux Moines«* ist am Gaumen noch steiniger und noch kühler, als die Nase vermuten ließ. Dabei wirkt die rote Frucht durchaus reif, und sie ist ungemein saftig. Neben der Frucht kommt ein wenig dunkle Schokolade mit ins Spiel, ebenso Mandeln, ein wenig Gewürz, Unterholz und ein ganz leichter*goût de campagne*. Insgesamt wirkt der Wein druckvoll und komplex, er ist seidig und voller Finesse.

Farbe
leicht transparentes intensives Rubinrot

Nase
Im Duft wirkt der 2019er *»Moulin aux Moines« Vieilles Vignes Monopole* dunkel mit Noten von Unterholz, Waldboden, Pilzen, Laub und etwas fermentiertem Kardamom und Tabak. Dazu kommen leicht hefige Noten, Waldbeeren und getrocknete Kirschen.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Pinot Noir saftig, fest und ernsthaft mit einem leicht süßen Kern, um den sich auch hier eher dunkle, leicht erdige und steinige Noten bewegen. Der Wein hat viel Struktur, einen Gerbstoff, der einen feinen Widerstand bietet und zudem eine klare Säure. Wie immer gibt es hier einen leichten, an Pommard erinnernden*goût de campagne*, der dem Wein sehr gut steht.