

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 recommendations

from Marian Henß

Burgunderbraten mit Rotkohl und Klößen

(Fleisch)

**Flanksteak vom Grill mit dicken Bohnen und
eingelegten Kirschen**

(Fleisch)

**Filet vom Steinbutt mit lauwarmem Eigelb und
frischen Morcheln**

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 03.10.2023

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.

Info:

Das Weingut befindet sich im Tal zwischen Meursault und Auxey-Duresses.

In der Vergangenheit teilte sie ihre Tätigkeit zwischen Getreidemühlen und Traubenpressen. Die AOC für diese Herkunft existiert seit 1937.

Die Lage ist, wie der Name verrät, von einer Steinmauer begrenzt und nach Süden durch den Bach Cloux abgegrenzt.

Im Untergrund findet man reichlich Ton und Kalk. Die Rebstöcke wurden 1952 und 1954 gepflanzt. Die Pflanzdichte ist mit 10.000 Stöcken je Hektar bemessen und führt zu einem Ertrag von 30hl/ha. Sie stehen auf einer Fläche von gerade 0,8ha auf 250m über Meeresspiegel.

Von Hand geerntet. Sortierung der Ernte auf einem Rütteltisch und anschließend

Auf einem Sortiertisch händisch selektiert. 100% entrappte Trauben.

Langsame Vinifikation (20 bis 22 Tage) mit autochthonen Hefen im Betontank.

14 Monate Reife in Fässern verschiedener Größen ohne Abstich.

Farbe:

Leuchtendes Rubinrot, zarter heller Prägung mit hellen Rändern

Nase:

Im ersten Eindruck spielt er zwischen Frucht und Würze. Sauerkirsche steht neben Himbeere und roter Johannisbeere deutlich im Vordergrund. Dazu gesellt sich aber auch eine feine rauchige Note, die nie dominieren möchte, aber nicht abzustreiten ist. Er zeigt sich zudem enorm erdig und dunkel. Unterholz, feuchter Waldboden, Tannennrinde sowie -zapfen

kommen deutlich zur Geltung. Wacholder, schwarzer Pfeffer und etwas Nelke sorgen für eine starke Würze. Liebstöckel und Majoran verleihen ihm abschließend eine Portion Frische, die lange im Glas steht.

Gaumen:

Der 2019 Auxey-Duresses rouge Moulin aux Moines Vieilles Vignes Monopole vereint wunderbar Frische, Eleganz und Saftigkeit bei hohem Trinkvergnügen. Seine wenigen Jahre auf der Flasche lassen in zudem zur Ruhe kommen und er fühlt sich im Glas pudelwohl. Die Frucht wirkt knackig und saftig. Wie in der Nase bereits vernommen sind Sauerkirsche und rote Johannisbeere auch am Gaumen prägend. Dazu wirkt er kühl und seidig elegant. Die Eleganz wird auch von seinen prägenden Säurestruktur getragen und in die Länge gestreckt. Die Würze und seine erdigen Nuancen kommen in dieser Phase nur sehr dezent im Nachhall zur Geltung. Elementar wirkt dagegen die Kräuterwürze noch sehr lange nach.