Clos du Moulin aux Moines

Auxey-Duresses "Moulin aux Moines" Vieilles Vignes Monopole

, 750 ml

France,

9910218170

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Lamm-Kebab mit Kreuzkümmel, Aprikosen und Mandelkernen

(Fleisch)

Risotto mit Roter Bete

(Gemüse & Vegetarisch)

Wildfasanenbrust auf Fettuccine mit Morchelrahm

(Wildgeflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 20.06.2023

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.

Farbe

leicht transparentes intensives Rubinrot

Nase

Im Duft wirkt der 2021er *»Moulin aux Moines« Vieilles Vignes Monopole* elegant und fein mit einer attraktiven Nase von frischen und leicht eingekochten Himbeeren und Walderdbeeren, die begleitet werden von ein wenig Tomatenessenz, Vanille, Unterholz und Laub. Dazu kommen Anklänge von Knallplättchen, weil die Reduktion noch nicht ganz abgebaut ist.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Pinot Noir geradezu geschmeidig und in hohem Maße elegant und nobel. Er gleitet über die Zunge mit einem feinen und doch präsenten Tannin. Auch die Säure zeigt sich zunächst seidig, wird aber schnell lebendig und präsent. Es schmeckt nach roten und ein paar dunklen Beeren, Kirschen und Pilzen in Verbindung mit ein wenig Holz. Auch hier spürt man noch die Reduktion, die dem Ganzen aber eine Gewürzkomponente bietet. Insgesamt wirkt der Wein vielschichtig, seidig und sinnlich.