Romanesca

Moulin-à-Vent "La Rochelle" AOC

2019, 750 ml

Frankreich, Beaujolais

9950207010

Gamay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hühnchen aus dem Ofen mit Harissa und Zitrone

(Geflügel)

Comté-Polenta mit geröstetem Topinambur und Egg Bénedict

(Gemüse & Vegetarisch)

Tacos

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.09.2022

Informationen zum Wein:

Die Lage La Rochelle in Moulin-à-Vent umfasst 19 Hektar, von denen die Chastels 2,3 Hektar besitzen. Die Lage befindet sich etwas westlich des Ortskerns auf tiefgründigem verwitterten Granit. Die Rebstöcke des *Gamay Noir à Jus Blanc*, wie er vollständig heißt, sind rund 50 Jahre alt und erbringen zwischen 25 und 35 hl/ha. Nach Handlese und Sortierung wurden ganze Trauben eingesetzt. Unbeschädigte Beeren wurden auf den Grund des Betoncuves gelegt, angequetschte darüber, sodass der Gamay rund 15 Tage lang eine *Macération semi-carbonique* durchlaufen konnte. Der Wein wurde danach für ein Jahr im gebrauchten Holz ausgebaut.

Farbe:

mitteldichtes Granatrot

Nase:

Der *La Rochelle* ist ein wunderbar klarer und hell-aromatischer *2019er Moulin-à-Vent*. Er erinnert an Rote Johannisbeeren und Berberitzen, an Sauerkirschen und reife Himbeeren und weist dezente Noten von Pflaumen auf, die mit ein wenig Vanille und Zimt eingekocht wurden.

Gaumen:

Am Gaumen verbindet der Wein die leicht süßen und vanilligen Elemente mit Noten von Rauch, Erde und etwas Trockenholz. Der *Moulin-à-Vent* besitzt eine lebendige Säure und ein feines Tannin. Er wirkt trotz seiner Dichte in der Frucht beeindruckend transparent und klar, in gewissem Maße angenehm kernig und doch elegant.