

Clos du Moulin aux Moines

Bourgogne "Perrières" Rouge

 , 750 ml

 France,

 9910218162



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 6.3 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Rote Bete mit Ziegenkäsecreme und

Kümmel-Crumble

(Gemüse & Vegetarisch)

Aal in Rotwein

(Fisch)

Hähnchen mit Pilze aus dem Ofen

(Geflügel)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.03.2023

Das Weingut Clos du Moulin aux Moines befindet sich in einem alten Zisterzienser Kloster und blickt auf eine über 1000-jährige Geschichte zurück. Inmitten der Côtes de Beaune liegt es zwischen Meursault, Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet. Die Domaine Clos du Moulin aux Moines bewirtschaftet unter Leitung von Willy Roulande Weinberge in Pommard, Monthelie und Auxey-Duresses nach den Richtlinien der Biodynamie. Oberste Prämisse ist es dabei, die Qualität aus einem intakten Ökosystem so schonend wie möglich in den Keller und anschließend auf die Flasche zu bringen.

Sämtliche Arbeiten in den insgesamt 15 Hektar Weinbergen werden von Hand ausgeführt, die Weinbergarbeiten werden mit Pferden statt mit Maschinen erledigt. Die Reben sind im Schnitt ca. 40 Jahre alt und die Erträge mit gut 30 Hektolitern relativ niedrig. Im Keller werden die Moste sorgfältig in großen Gebinden ausgebaut, da man immer mehr Abstand vom kleinen Barrique nimmt, um den zarten Charakter der Weine möglichst ungeschminkt zum Ausdruck zu bringen. Die Weine werden spontan mit eigenen Hefen im Beton vergoren und anschließend mit möglichst geringem Neuholz-Anteil (10-15%) ausgebaut. Weine mit transparenter Frucht und zarter Vibration skizzieren den Stil der Domaine.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit violetter Rand.

Nase:

Die Ouvertüre wird begleitet vom wohligen Ornat milder Gewürze wie langem rotem Pfeffer, Nelken, Piment und feinem Holzeinsatz, der an Sandelholz erinnert. Dieses markant würzige Kataster wird unterlegt von einer fast vorlauten, roten Beerenfrucht samt Kirschkern und körbewise dunklen Maulbeeren. Im Gesamtbild bewegt sich der Wein auf der saftig fruchtigen Seite mit top Extrakt nebst feinwürzigem Framing.

Mund:

Im Antrunk nimmt der 2020 Bourgogne Clos de la Perrière Monopole von Clos du Moulin aux Moines direkt Fahrt auf und wird befeuert vom engmaschigen Tannin, das die anregend herbe Aromatik mit feiner Phenolik unterlegt und das Trinkvergnügen mit jugendlich holzgeprägten Leitplanken konturiert. Am mittleren Gaumen erblühen die Gerbstoffe zu purpurnem Sammet, gekrönt von reifer Frucht und eingefasst von agiler Säure. Stringent mit klarer Kontur und guter Länge bietet er erstklassiges burgundisches Understatement für

einerschreckend erschwingliches Budget.