

## Clos du Moulin aux Moines

# *Auxey-Duresses "Moulin aux Moines" Monopole*

 , 750 ml

 France,

 9910218164



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.2 g/l



## Food recommendations

from Marian Henß

**Spaghetti-Kürbis aus dem Ofen mit Gorgonzola und**

**Kräuteremulsion**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Hähnchenkeule vom Grill mit Kohlrabi und brauner**

**Butter**

(Geflügel)

**Auf der Haut gebratener Zander mit Kartoffelstampf**

**und Schnittlauch-Nage**

(Fisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 03.10.2023

Henß:

Am Gaumen schließt er nahtlos an die Eindrücke von zuvor an. Klar wie ein Eisbach und so voller kühler Eleganz. Dunkle Attribute und erdige Noten lassen ihn erhaben wirken. Aber vor allem lebt er von Klarheit und Präzision. Die Säure durchbricht das dezent speckige Gerüst. Er bündelt sich zu einem Strahl an deutlicher Mineralität. Fokussiert wie ein Laser. Das Mundgefühl ist abwechslungsreich und trinkanimierend. In großen Schlucken nähert man sich dem Ende. Die Nuancen von Zitronentarte, Nüssen und karamellisierten Zesten kommen sehr gut durch. Auch ein wenig Bratapfel und Marzipan zeigen sich im Nachhall.

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 Chardonnay Reben liegen am Rande der Monopollage angrenzend an die Gemarkungen von Meursault. 0,8ha umfasst dieser Bereich und die Reben wurden 2003 gepflanzt. Der Ertrag wird mit 25-30 hl/ha beziffert.

Nach der selektiven Handlese erfährt der Most direkt Oxidation. Die Vergärung findet in 400l-Fässern statt. 10% der Fässer sind neu. Für zwölf Monate reift der Wein im Fass ohne Battonage oder Abstich.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase:

Die Monopol-Lage aus dem Jahr 2020 liefert eine intensiv duftende Nase. Er verbindet warmes Steinobst mit etwas Mürbeteig und Hefengebäck. Mirabelle, Aprikose und Pfirsich sorgen für reichlich gelbe Frucht. Etwas gegrillte Ananas untermauert dies dann noch deutlicher. Frisch gebackener Mürbeteig sowie etwas Sahneschnitte mit Mirabelle aus der Dose wirkt kitschig, passt aber hervorragend dazu. Hefe und Vanille liefern sich ein zurückhaltendes, aber präsentendes Stelldichein. Brennnessel, Zitronenmelisse und Sauerampfer sorgen zudem für

eine ordentliche Portion Frische. Etherisch ergänzend wirken im Hintergrund Fenchel, Koriandersaat sowie Anis.

Gaumen:

Und er knüpft nahtlos an all diese Eindrücke an. Mit einem feinen Schmelz und etwas Cremigkeit unterlegt lässt er der Frucht zunächst Zeit und Raum sich zu entfalten. Gelb durch und durch, wie schon vorab zu vermuten war. Dann wandelt er zu einem kühleren Eindruck und wird dabei kräftig von der angenehm präsenten und moderaten Säure unterstützt. Dabei zeigt er Kante und wird von einem feinen Bitterton unterstützt. Die vom Kalk geprägte, lineare Mineralität sorgt für reichlich Eleganz und scheint plötzlich zu enden. Es wirkt als würde er an einer Abrisskante stehen und hinter diesem Bitterton folgt die etherische Frische in enormer Tiefe.