

# Clos du Moulin aux Moines

## *Pommard*

 2018, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910218156

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4,3 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Sirloin vom Lamm mit einer Kruste von Provence-**

**Kräutern und Butter**

(Fleisch)

**Pinot-noir-Risotto mit Roter Bete**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Filet-Streifen und Porcini mit gereifter Soja-Sauce**

**aus dem Wok**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.06.2020

## Information zum Wein

Pommard liegt zwischen Beaune und Volnay, wo die Côte de Beaune eine leichte Kurve in Richtung Autun macht. Diese Ländereien gehörten früher den Herzögen von Burgund und der Abtei von Cîteaux. In der Appellation, die als eine der Ersten im Jahr 1936 den AOC-Status erlangte, werden nur Rotweine aus Pinot noir erzeugt.

Der »Pommard Village« stammt aus vier unterschiedlichen Parzellen. Die kleinste Parzelle befindet sich auf dem Weinberg Croix Planet, und sie bringt üppige und volle Weine hervor. Weitere Parzellen in den Weinbergen Vaumuriens und Vignots sind mit alten Reben bestockt, die dem endgültigen Verschnitt Feinheit und Struktur verleihen. Hinzu kommen Parzellen im Weinberg La Vache, einem Climat im Zentrum der Appellation, die für Mineralität sorgen. Insgesamt wird Frucht von rund einem Hektar verwendet. Die Reben stammen aus den Jahren 1947, 1983, 1988 und 1999 und stehen auf Höhen zwischen 270 und 362 Metern auf tonig kalkigem Untergrund. Nach Handlese, Teilentrappung und Spontanvergärung wurde der Wein über zwölf bis 15 Monate in *Pièces* und *Tonneaux* ausgebaut. Der Neuholzanteil lag bei lediglich 5 %.

## Farbe

leicht transparentes intensives Rubinrot

## Nase

Im Auftakt wirkt der »Pommard Village 2018« beeindruckend sinnlich und einladend. Hier verbinden sich aufs Beste dunkle Fruchtnoten mit feinstem Holz, Vanille und Zimt, etwas Rauch und Leder, Unterholz und leicht trockenem Moos. Eine feine Würze begleitet die dunkle Frucht, alles wirkt ausgeglichen und stimmig.

## Gaumen

Am Gaumen ist der »Pommard« geradezu cremig und samtig in der Textur. Tannin und Holz schaffen eine gelungene Struktur, die Säure ist lebendig und präsent. Auch hier beeindruckt die Balance und die Sinnlichkeit dieses Weines, bei dem eine reife dunkle und kirschige Frucht auf Noten von Minze trifft. Im Finale wird das mineralisch lebendige Gerüst offensichtlich, der Wein bleibt bis zum Schluss spannend und voller Energie. Er zeigt eine ganz leichte beabsichtigte und geradezu romantisch wirkende Note eines *goût de campagne*.

Das ist in sich geschlossen, stimmig und sehr gelungen.

