Clos du Moulin aux Moines

Pinot Noir VdF

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910218168

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tatar vom Charolais-Rind, Austernpilze, Fenchelsalat

(Fleisch)

Rotbarbenfilet mit Piquillosgewürz, Artischocken-Barigoule und karamellisierte Oliven

(Fisch)

Falsches Filet, Lauch, Sardellen, Taggiasca-Oliven

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.06.2023

Information zum Wein

Der Pinot Noir naturel stammt aus einem Weinberg, der direkt vor dem Weingut liegt. Nach der selektiven Lese und Sortierung von Hand begann die langsame spontane Vergärung der ganzen Trauben. Es folgte der Ausbau über zehn Monate in Stahltanks. Dann wurde der Wein ungeschönt, ungefiltert und ungeschwefelt gefüllt.

Farbe

walderdbeerfarben mit dezenter Trübung

Nase

Der Pinot Noir Vin de France duftet offen und einladend nach frischen und mürben Noten von Walderdbeeren und Himbeeren, nach Hefezopf und ein wenig Unterholz. Mit Luft finden sich auch einige Noten von Blaubeeren mit einem leicht laktischen Zug, und es wird etwas dunkler mit Anklängen von Laub und warmem Waldboden. Darüber liegt ein wenig Minze.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich ein Hauch von Fruchtsüße in der klaren und frischen Saftigkeit von reifen roten Beeren. Zunächst wirkt das Tannin rund und seidig, aber schon nach kurzer Zeit wird der Wein auch hier dunkler und etwas rauer, aber in angenehmer Weise, denn er bietet einen schönen Widerstand am Gaumen, obwohl er von der Grundausrichtung her seidig und einlandend bleibt. Er ist zwar anspruchsvoll, bleibt aber im besten Sinne unkompliziert. Ein selten gewordener *Vin de soif* aus dem Burgund.