Clos du Moulin aux Moines

Bourgogne "Clos de la Perrière" Rouge, Monopole AOP

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910218169

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Taubenbrust mit Artischockenherz und Geflügelfarce (Geflügel)
2. Wolfsbarsch auf Sellerie- und Shiitake-Risotto (Fisch)
3. Lamm-Kebab mit Pistazien-Mousse (Lamm)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.01.2025

Information zum Wein
Der Wein stammt aus einer nicht klassifizierten Monopollage mit Pinot Noir und Chardonnay zwischen Corpeau und Puligny-Montrachet.Nach der selektiven Lese erfolgte eine weitgehende Entrappung, danach eine langsame Vergärung mit weinbergseigenen Hefen im Zement und ein Ausbau über ein Jahr in*Pièces* und *Tonneaux* mit einem maximalem Neuholzanteil von 15 %. Ungeschönt, ungefiltert und mit minimalem Schwefel wurde der Wein gefüllt.
Farbe
recht transparentes Karmesinrot

Nase
Monopollagen sind überdurchschnittlich häufig nicht klassifiziert und bieten oft mehr, als man möglicherweise erwartet. Beim*Bourgogne Rouge »Clos de la Perrière«* ist das ebenso wie bei seinem weißen Pendant. Der Pinot Noir wirkt noch reduktiv mit Noten von Rauch und Cassis. Dazu kommen verführerische Anklänge von reifen Himbeeren und Walderdbeeren mit Unterholz und Laub, aber auch kühle Gesteins- und Flechtennoten.

Gaumen
Auch am Gaumen präsentiert sich der Pinot Noir zunächst noch reduktiv, fächert sich dann aber auf. Man findet Laub und Unterholz, Sauerkirschen und Zwetschgen, pflanzliche Noten, Minze und etwas Pfeffer. Es ist ein Wein mit Würze und Säure, Anklängen von Eisen und einem feinen, balancierten Tannin.