

Clos du Moulin aux Moines

Auxey-Duresses "Moulin aux Moines" Vieilles Vignes Monopole rouge

 2018, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910218155

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lamm-Kebab mit Kreuzkümmel, Aprikosen und

Mandelkernen

(Fleisch)

Kürbis-Risotto

(Gemüse & Vegetarisch)

Wildfasanenbrust auf Fettuccine mit Morchelrahm

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.06.2020

Raffelt:

Am Gaumen wirkt der Pinot noir ungemein seidig wie auch elegant und bietet doch gleichzeitig Spannung und Grip. Hier wirkt die Mineralik ab dem ersten Moment. Der »*Moulin aux Moines*« ist am Gaumen noch steiniger und noch kühler, als die Nase vermuten ließ. Dabei wirkt die rote Frucht durchaus reif, und sie ist ungemein saftig. Neben der Frucht kommt ein wenig dunkle Schokolade mit ins Spiel, ebenso Mandeln, ein wenig Gewürz, Unterholz und ein ganz leichter *goût de campagne*. Insgesamt wirkt der Wein druckvoll und komplex, er ist seidig und voller Finesse.

Information zum Wein

Auxey-Duresses liegt im Herzen eines Tals, das an der Côte de Beaune beginnt und sich auf der Route de La Rochepot und Autun durch die Hautes-Côtes schiebt. Die Appellation befindet sich an der Grenze zu Meursault. Der Weinberg Moulin aux Moines ist eine der drei Monopol-Lagen der Domaine. Der Bereich der Vieilles Vignes des Monopols wurde in den 1950er Jahren im oberen Teil des Clos gepflanzt, wo das Terroir eine andere Zusammensetzung des Kalkmergels aufweist, steiler und trockener ist. Der Bereich umfasst 0,90 ha und liegt auf 300 Metern Seehöhe. Gelesen wurde von Hand bei 38 bis 44 hl/ha Ertrag. Ausgebaut wurde der spontan vergorene Wein in burgundischen *Pièces* und *Tonneaux* ohne Neuholzanteil.

Farbe

leicht transparentes intensives Rubinrot

Nase

Im Duft wirkt der 2018er »*Moulin aux Moines*« *Vieilles Vignes Monopole* frisch und beerig mit Noten von Himbeeren und Walderdbeeren, die begleitet werden von ein wenig Vanillecreme, etwas Tomatenessenz und Tomatenblatt, Erde, Unterholz und leichten Anklängen von Tabak, was dem Burgunder eine vergleichsweise kühle Anmutung mit warmen Elementen verleiht.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Pinot noir ungemein seidig wie auch elegant und bietet doch gleichzeitig Spannung und Grip. Hier wirkt die Mineralik ab dem ersten Moment. Der »*Moulin aux Moines*« ist am Gaumen noch steiniger und noch kühler, als die Nase vermuten ließ. Dabei wirkt die rote Frucht durchaus reif, und sie ist ungemein saftig. Neben der Frucht kommt ein

wenig dunkle Schokolade mit ins Spiel, ebenso Mandeln, ein wenig Gewürz, Unterholz und ein ganz leichter *goût de campagne*. Insgesamt wirkt der Wein druckvoll und komplex, er ist seidig und voller Finesse.