Clos du Moulin aux Moines

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

2019, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910218161

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lamm-Kebab mit Kreuzkümmel, Aprikosen und Mandelkernen (Lamm, Fleisch)

Kürbis-Risotto (vegetarisch)

Wildfasanenbrust auf Fettuccine mit Morchelrahm (Geflügel, Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

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. Es wurden rund 10% mit Rappen vergoren.

Farbe
leicht transparentes intensives Rubinrot

Nase
Im Duft wirkt der 2019er *»Moulin aux Moines« Vieilles Vignes Monopole* dunkel mit Noten von Unterholz, Waldboden, Pilzen, Laub und etwas fermentiertem Kardamom und Tabak. Dazu kommen leicht hefige Noten, Waldbeeren und getrocknete Kirschen.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Pinot Noir saftig, fest und ernsthaft mit einem leicht süßen Kern, um den sich auch hier eher dunkle, leicht erdige und steinige Noten bewegen. Der Wein hat viel Struktur, einen Gerbstoff, der einen feinen Widerstand bietet und zudem eine klare Säure. Wie immer gibt es hier einen leichten, an Pommard erinnernden *goût de campagne*, der dem Wein sehr gut steht.