

Clos du Moulin aux Moines

Auxey-Duresses "Moulin aux Moines" Monopole blanc

 2021, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910218166

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Jakobsmuscheln auf gelber Wassermelone mit Vanille

(Meeresfrüchte)

Tatar von der Holzmakrele mit Maracuja, Gurke und Dijon-Senf

(Fisch)

Ofenkartoffeln mit Meersalz, Zitronen- und Orangenscheiben sowie frischen Gartenkräutern
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.06.2023

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 die langsame Pressung der Ganztrauben, danach die Vergärung mit weinbergseigenen Hefen in Holz-Cuves und der Ausbau über ein Jahr in *Pièces* und *Tonneaux* mit einem maximalen Neuholzanteil von 15 %. Der Wein wurde ungeschönt, ungefiltert und mit minimalem Schwefel gefüllt.

Farbe

strahlendes mittleres Strohgelb

Nase

Monopollagen sind überdurchschnittlich häufig nicht klassifiziert und bieten oft mehr, als man möglicherweise erwartet. Beim *Bourgogne Blanc »Clos de la Perrière«* ist das so. Der Chardonnay duftet komplex und verführerisch zitrisch mit grünen, gelben und orange Aspekten. Dazu kommen etwas grüne Ananas, der Abrieb von Zitronen, etwas Trockenkraut und zerstoßener Kalk sowie eine elegante Note von Holz und Haselnüssen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chardonnay zunächst weicher, als die Nase vermuten ließ. Sinnlich und seidig ist der »*Perrière*« und doch frisch und lebendig mit einer deutlichen Mineralität, einer feinen Gesteinswürze und mit Salzigkeit, aber auch mit ein wenig phenolischem Grip, etwas Tabak und einem Hauch von Extraksüße. All das macht den *Bourgogne Blanc* neben dem Preis zu einem äußerst attraktiven Wein.