## 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

Henß:

Am Gaumen schließt er nahtlos an die Eindrücke von zuvor an. Klar wie ein Eisbach und so voller kühler Eleganz. Dunkle Attribute und erdige Noten lassen ihn erhaben wirken. Aber vor allem lebt er von Klarheit und Präzision. Die Säure durchbricht das dezent speckige Gerüst. Er bündelt sich zu einem Strahl an deutlicher Mineralität. Fokussiert wie ein Laser. Das Mundgefühl ist abwechslungsreich und trinkanimierend. In großen Schlucken nähert man sich dem Ende. Die Nuancen von Zitronentarte, Nüssen und karamellisierten Zesten kommen sehr gut durch. Auch ein wenig Bratapfel und Marzipan zeigen sich im Nachhall.

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 Extraktsüße. All das macht den*Bourgogne Blanc* neben dem Preis zu einem äußerst attraktiven Wein.