

## Romanesca

# *Moulin-à-Vent "Champ de Cour" AOC*

 2018, 750 ml

 Frankreich, Beaujolais

 9950207001

 Gamay

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Thunfisch-Burger mit Sojasauce und Speck**

(Fisch, Fleisch)

**Eintopf mit weißen Bohnen und Schinken**

(Fleisch)

**Geröstetes Bauernbrot mit Tomaten, Mangold und**

**Gruyère**

(Käse)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.10.2021

Informationen zum Wein:

Die Lage Champ de Cour in Moulin-à-Vent umfasst 31 Hektar, von denen die Chastels 1,2 Hektar besitzen. Die Lage befindet sich südöstlich des Ortskerns auf tiefgründigem verwitterten Granit sowie auf Piedmont, altem alluvialen Schwemmland. Der *Gamay noir à jus blanc*, wie er vollständig heißt – es gibt auch durchgefärbten Färber-Gamay –, ist rund 50 Jahre alt und erbringt zwischen 25 und 35 hl/ha. Nach Handlese und Sortierung wurden ganze Trauben eingesetzt. Unbeschädigte Beeren wurden auf den Grund des Betoncuves gelegt, angequetschte darüber, sodass der Gamay eine *Macération semi-carbonique* durchlaufen konnte. Der Wein wurde danach für ein Jahr im Zementtank ausgebaut.

Farbe:

dunkles Granatrot

Nase:

Im Duft bietet der *Champ de Cour* eine reife Frucht von rotem und dunklem Beerenkompott wie auch von zerstoßenen dunklen Himbeeren und Walderdbeeren sowie einigen Brombeeren. Dazu gibt es Noten von reifen Schwarzkirschen, Sternanis und ein wenig Zimt, Bresaola und Veilchen. Es wirkt warm und würzig mit einem kühlen steinigen Zug.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der *Moulin-à-Vent* beeindruckend saftig und fleischig, kraftvoll und muskulös, gleichzeitig seidig elegant mit einer raffinierten Säurestruktur und einem feinen Extrakt. Die Frucht wirkt dunkel und ist durchsetzt mit Gewürzen, sie ist konzentriert und reif, aber immer klar und präzise.