Clos du Moulin aux Moines

Pommard 1er Cru "Clos Orgelot" Monopole

2017, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910218150

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Steinpilze mit Arganöl und Fleur de Sel, dazu knuspriges Baguette (vegetarisch)

(Pilze und Trüffel, Steinpilze, Vegetarische Gerichte)

Shoyu Ramen mit Ente

(Geflügel, Ente)

Zander mit gebackener Blutwurstpraline auf Linsen mit Weinbergspfirsich-Spalten

(Fisch, Zander, Hülsenfrüchte, Steinobst, Wurst, Blutwurst)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 27.11.2018

Informationen zur Lage:

Der 1,1 ha große Weinberg wurde in unterschiedlichen Zeitabschnitten 1921, 1990 und 1993 auf 310 m Höhe in Ost-Ausrichtung gepflanzt.

Terroir:

Dieser berühmte Weinberg, geprägt von Ton und Kalkstein, befindet sich direkt oberhalb von Pommard Epenots, zwischen Les Pézerolles und dem Beaune 1er Cru "Clos des Mouches".

Informationen zum Ausbau:

Handlese mit einem Ertrag von 25-30 hl/ha, Ausbau im Barrique zwischen 18 und 22 Monaten, davon 10-15 % neues Holz, 1600 Flaschen Gesamtproduktion.

Farbe:

Granatapfelrot mit deutlichen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2017er Pommard Premier Cru „Clos Orgelot“ verzaubert bereits in seiner Jugend in der Nase mit subtiler Sauerkirschfrucht, Himbeere, Feige, Weinbergspfirsich und einem Hauch Orangenschale. Veilchen, Wacholder und Gewürznelke gesellen sich nach längerem Sauerstoffkontakt hinzu. Anklänge von Maggikraut, Holzrauch und Eisen vermitteln Umami pur.

Gaumen:

Mit seidiger Struktur und feiner Fruchtsüße, unterstützt von einer feinen Herbe des noch jugendlichen Tannins, ergießt sich dieser feine Tropfen auf unsere Zunge und rinnt kräftig und vollmundig den Schlund hinunter. Man sollte ihm trotz seiner momentanen Zugänglichkeit noch die nötige Reife gewähren – der Stoff wird noch besser und feiner mit der nötigen Zeit. Zum jetzigen Zeitpunkt auf jeden Fall dekantieren und aus einem größeren Burgunderglas genießen.