

Clos du Moulin aux Moines

Bourgogne "Perrières" Rouge

 2017, 1500 ml

 Frankreich, Burgund

 9910218145

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l



Speiseempfehlungen

von Peter Müller

**Gelbe Bete aus dem Ofen mit mildem Linsen-Dhal
(vegetarisch)**

(Gemüse & Vegetarisch, Hülsenfrüchte, Rote/Gelbe
Bete, Vegetarische Gerichte)

**Gebratene Wachtelbrust mit Brennessel-Spinat
und Kürbis**

(Wildgeflügel, Wachtel, Blattgemüse, Kürbisgewächse)

**Gebratene Rotbarbe mit Blutwurst und
Petersilienwurzel-Risotto**

(Fisch, Rotbarbe, Risotto, Wurst, Blutwurst)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 14.11.2018

Farbe:

In leicht durchscheinendem Purpur mit granatrotem Rand zeigt sich der Wein klar und glänzend im Glas.

Nase:

Im Zeichen der roten Leichtigkeit des Weins lässt diese Grazie aromatisch alle Puppen tanzen.

Hellbeerige und wilde rote Frucht, wie Walderdbeere und Cranberry, Hagebutte und Preiselbeere wartet aufgeregt neben dem Mörser auf eine gehörige Portion Würze. Diese zeigt sich unverblümt in Form von gehäckseltem Johannisbeerholz, zarten moosigen Aromen, die an Trüffel erinnern und Kakaoschalensplitter, sowie rosa Pfefferbeeren. Von Zartheit geprägt, ist die Nase dieses Weines fern von aufdringlich und zieht eben dadurch in ihren Bann.

Gaumen:

Straff und pfeilgerade zelebriert der 2017 Perrières Rouge von Clos du Moulin aux Moines die Rotfruchtigkeit, wie ein Glas frischer Sauerkirschsaft. Sein, mit viel Fingerspitzengefühl ausgeführter, bedachter Holzfasseinsatz, seine langlebige Säure und die griffigen Gerbstoffe eines feinen Schleifpapiers sorgen dafür, dass er heute bereits genussvoll leicht zu leeren ist, doch in drei Jahren seine gesamte Geschmeidigkeit ausleben wird.

Leicht gekühlt, bei 16°C eingeschenkt verkörpert dieser Wein den zuverlässigen Pfad ins schöne Burgund.