Clos du Moulin aux Moines

Saint Romain "Combe Bazin" Blanc AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910218167

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geräucherter Lachs mit Crème citronnée

(Fisch)

Ceviche von der Forelle mit Zitrusfrüchten und Nüssen

(Fisch)

Œuf en meurette

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.06.2023

Information zum Wein

Der wahrscheinlich beste Climat in Saint-Romain mit 13,56 Hektar in südwestlicher Ausrichtung und mit kreidig weißen Böden. 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

Der Chardonnay aus der Lage Combe Bazin wirkt fein und elegant. Er duftet nach Limetten, Zitronen und Kalamansi mit etwas Abrieb und Kernen. Dazu kommen Aromen von knackigen weißen Pfirsichen und gelben Äpfeln. Noten von Gestein fehlen hier ebenso wenig wie die von Haselnüssen und von ein klein wenig Holz. Es ist kein expressiver Duft, sondern ein finessenreicher.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Saint-Romain* reif und seidig, doch die Säure ist dabei gut spürbar und angenehm lebendig. Auch hier findet man die grünen und gelben zitrischen Noten, dazu etwas Ananas, Kräuter und Gestein. Zum Finale hin wird es immer pikanter und salziger, der Trinkfluss immer höher, und die Seidigkeit und zitrische Frische verbinden sich zu einem gelungenen Gesamtwerk.