Clos du Moulin aux Moines

Auxey-Duresses "Moulin aux Moines" Vieilles Vignes Monopole rouge

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910218170

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lamm-Kebab mit Kreuzkümmel, Aprikosen und Mandelkernen

(Fleisch)

Risotto mit Roter Bete

(Gemüse & Vegetarisch)

Wildfasanenbrust auf Fettuccine mit Morchelrahm

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.06.2023

Information zum Wein
Auxey-Duresses liegt im Herzen eines Tals, das an der Côte de Beaune beginnt und sich auf der Route nach La Rochepot durch die Hautes-Côtes schiebt. Die Appellation befindet sich an der Grenze zu Meursault. Der Weinberg Moulin aux Moines ist eine der drei Monopol-Lagen der Domaine. Der Bereich der Vieilles Vignes des Monopols wurde in den 1950er Jahren im oberen Teil des Clos gepflanzt, wo das Terroir eine andere Zusammensetzung des Kalkmergels aufweist sowie steiler und trockener ist. Der Bereich umfasst 0,90 ha und liegt auf 300 Metern Seehöhe. Gelesen wurde von Hand mit 38 bis 44 hl/ha Ertrag. Ausgebaut wurde der spontan vergorene Wein in burgundischen *Pièces* und *Tonneaux* mit geringem Neuholzanteil. Der Anteil ganzer Trauben war relativ hoch. Es wurde weder filtriert noch geschönt. Der eingesetzte Schwefel ist minimal.

Farbe

leicht transparentes intensives Rubinrot

Nase

Im Duft wirkt der 2021er *»Moulin aux Moines« Vieilles Vignes Monopole* elegant und fein mit einer attraktiven Nase von frischen und leicht eingekochten Himbeeren und Walderdbeeren, die begleitet werden von ein wenig Tomatenessenz, Vanille, Unterholz und Laub. Dazu kommen Anklänge von Knallplättchen, weil die Reduktion noch nicht ganz abgebaut ist.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Pinot Noir geradezu geschmeidig und in hohem Maße elegant und nobel. Er gleitet über die Zunge mit einem feinen und doch präsenten Tannin. Auch die Säure zeigt sich zunächst seidig, wird aber schnell lebendig und präsent. Es schmeckt nach roten und ein paar dunklen Beeren, Kirschen und Pilzen in Verbindung mit ein wenig Holz. Auch hier spürt man noch die Reduktion, die dem Ganzen aber eine Gewürzkomponente bietet. Insgesamt wirkt der Wein vielschichtig, seidig und sinnlich.