Clos du Moulin aux Moines

Pommard

, 750 ml

France,

9910218171

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Sirloin vom Lamm mit einer Kruste von Provence-Kräutern und Butter

(Fleisch)

Gebratene junge Ente mit Verbene, Mangold und Kirschen

(Gemüse & Vegetarisch)

Filet-Streifen und Porcini mit gereifter Soja-Sauce aus dem Wok

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 20.06.2023

Information zum Wein

Pommard liegt zwischen Beaune und Volnay, wo die Côte de Beaune eine leichte Kurve in Richtung Autun macht. Diese Ländereien gehörten früher den Herzögen von Burgund und der Abtei von Cîteaux. In der Appellation, die als eine der Ersten im Jahr 1936 den AOC-Status erlangte, werden nur Rotweine aus Pinot Noir erzeugt.

Der *Pommard Village* stammt aus vier unterschiedlichen Parzellen. Die kleinste Parzelle befindet sich in dem Weinberg Croix Planet, und sie bringt üppige und volle Weine hervor. Weitere Parzellen in den Weinbergen Les Vaumuriens und Les Vignots sind mit alten Reben bestockt, die der endgültigen Cuvée Feinheit und Struktur verleihen. Hinzu kommen Parzellen im Weinberg La Vache, einem Climat im Zentrum der Appellation, die für Mineralität sorgen. Insgesamt wird Frucht von rund einem Hektar verwendet. Die Reben stammen aus den Jahren 1947, 1983, 1988 und 1999 und stehen auf Höhen zwischen 270 und 362 Metern auf tonig kalkigem Untergrund. Nach Handlese, Teilentrappung und Spontanvergärung wurde der Wein über zwölf bis 15 Monate in *Pièces* und *Tonneaux* ausgebaut. Der Neuholzanteil liegt bei unter 10 %.

Farbe

leicht transparentes Ziegelrot

Nase

Der *Pommard Village* öffnet sich duftig und floral mit Anklängen von Veilchen und Rosen in Verbindung mit einer ganz leicht gerösteten Frucht von roten und dunklen Beeren, vor allem aber von etwas Cassis. Dazu kommt warmer Waldboden mit ein wenig Moos und Geäst, aber auch etwas Eiche, Zimt, Rauch und Leder. Der*Pommard* wirkt dabei beeindruckend transparent, und wenn er auch ein paar bodenständige Komponenten besitzt, erscheint er doch fast schwebend.

Gaumen

Am Gaumen ist der *Pommard* klar strukturiert und deutlich mehr *Pommard* als im Duft. Hier findet man das Erdverbundene in Form einer ganz leichten, aber beabsichtigten und geradezu romantisch wirkenden Note eines *Goût de campagne*. Darüber liegen dunkle und kirschige Noten, wiederum etwas Florales und Minziges. Vor allem besitzt der*Pommard* mehr Gerbstoff, er wirkt daher fester als die anderen Rotweine der Domaine. Er ist in sich stimmig, typisch für die Appellation und gelungen.