



Clos du Moulin aux Moines

Pommard 1er Cru "Clos Orgelot" Monopole



, 750 ml



France,



9910218150



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 4.5 g/l



Food recommendations

from 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)

Tasting review

by Christina Hilker on 27.11.2018

Raffelt:

Am Gaumen zeigt sich ein Hauch von Fruchtsüße, ferner Kraft und eine gewisse Opulenz, die aber weitestgehend eingefangen wird von der Säure und der Struktur, die das präsen- te Tannin schafft. Insgesamt aber wirkt der Wein am Gaumen etwas wärmer als im Duft, die Säure reif und seidig. Neben der weichen Struktur und der dunklen Frucht zeigt sich hier am deutlichsten der leichte *goût de campagne*, der den Rotweinen der Domaine neben aller Finesse und Eleganz immer auch einen geerdeten Charakter verleiht und gerade mit den leicht animalischen Noten geradezu archetypisch ist für Pommard.

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.