Romanesca

Moulin-à-Vent "Champ de Cour" AOC

2020, 1500 ml

Frankreich, Beaujolais

9950207007

Gamay

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Filet vom Reh auf Kohlrabi-Quittensalat

(Wild)

Entenconfit mit Kräutersaitlingen und Dörrpflaumen

(Geflügel)

Törtchen von Picodon Käse, schwarzen Walnüssen, Cassisgelee, dazu Walnussbrot

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.06.2022

Info zum Wein:

Die Lage Champ de Cour in Moulin-à-Vent umfasst 31 Hektar, von denen die Chastels 1,2 Hektar besitzen. Die Lage befindet sich südöstlich des Ortskerns auf tiefgründigem verwittertem Granit sowie auf Piedmont, altem alluvialem Schwemmland. Der *Gamay noir à jus blanc*, wie er vollständig heißt – es gibt auch durchgefärbten Färber-Gamay –, ist rund 50 Jahre alt und erbringt zwischen 25 und 35 hl/ha. Nach Handlese und Sortierung wurden ganze Trauben eingesetzt. Unbeschädigte Beeren wurden auf den Grund des Betoncuves gelegt, angequetschte darüber, sodass der Gamay eine *Macération semi-carbonique* durchlaufen konnte. Der Wein wurde danach für ein Jahr im Zementtank ausgebaut.

Farbe:

Getrübtes, intensives Violett, farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der verführerische Duft erinnert an einen ganzen Korb von roten und dunklen Früchten wie Sauerkirschen, Himbeeren, Brombeeren, Zwetschgen und Granatapfel. Fein ziseliert wird dieses Aroma durchdrungen von Orangenzesten, zugleich von Süßholz, Assamtee und Veilchenpastillen. Man ist geneigt, bereits in seinem betörenden Duft zu versinken.

Gaumen:

Saftig, mit würziger Note und wunderschön prägnant zeigt sich der 2020er Moulin-à-Vent Champ de Cour auf der Zunge, ein wirklich tiefgründiger Beaujolais, der Maßstäbe setzt. Durch seine fleischige, kraftvolle und von Gewürzen und Pfeffer geprägte Struktur ist er der perfekte Begleiter zu kräftigen Eintöpfen, zu Wild und zu pikanten Käsen.