

 **Clos du Moulin aux Moines**

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

 2017, 1500 ml

 Frankreich, Burgund

 9910218147

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Gesamtsäure: 5,4 g/l



## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Rote Bete-Barpaccio mit gegrillten Steinpilzen  
(vegetarisch)**

(Pilze und Trüffel, Steinpilze, Gemüse & Vegetarisch,  
Rote/Gelbe Bete, Vegetarische Gerichte)

**Hahn in Rotwein mit Röstspeck**

(Geflügel, Huhn, Speck, Schinken (Schwein))

**Karamellisierter Bauch vom Landschwein mit  
Süßkartoffelpüree und Pak Choi**

(Fleisch, Schweinefleisch, Blattgemüse, Kartoffel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 27.11.2018

Raffelt:

Am Gaumen wirkt der Pinot noir ungemein seidig wie auch elegant und bietet doch gleichzeitig Spannung und Grip. Hier wirkt die Mineralik ab dem ersten Moment. Der »*Moulin aux Moines*« ist am Gaumen noch steiniger und noch kühler, als die Nase vermuten ließ. Dabei wirkt die rote Frucht durchaus reif, und sie ist ungemein saftig. Neben der Frucht kommt ein wenig dunkle Schokolade mit ins Spiel, ebenso Mandeln, ein wenig Gewürz, Unterholz und ein ganz leichter *goût de campagne*. Insgesamt wirkt der Wein druckvoll und komplex, er ist seidig und voller Finesse.

Information zur Lage:

Der Weinberg „Moulin aux Moines“ in Auxey-Duresses ist eine der vier Monopol-Lagen der Domaine. Der Abschnitt „Vielle Vignes“ des Monopols wurde in den 1950er Jahren im oberen Teil auf 298 m in Nord-Ost-Ausrichtung gepflanzt.

Terroir:

Das Terroir hat in diesem Bereich einen anderen Charakter, die Lage ist steiler, trockener und wesentlich tiefgründiger.

Informationen zum Ausbau:

Handlese mit einem Ertrag von 38-44 hl/ha, Vergärung in gebrauchten Barriques für 16-18 Monate, 4000 Flaschen Gesamtproduktion.

Farbe:

Gedecktes Rubinrot mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:

Der Duft, der beim 2017er Auxey-Duresses Vielles Vignes aus dem Glas entgegen strömt, hat zunächst einen kühlen und fineszenreichen Charme. Fruchtnoten von Schlehe, Brombeere und schwarzer Johannisbeere vermischen sich mit Leder, Tabak, dunkler Erde und steinigen Noten. Mit dem nötigen Sauerstoff treten Aromen von edler Bitterschokolade und florale Anklänge von Veilchen hinzu.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er prägnant, frisch und dunkelbeerig, seidig gleitet er über die Zunge mit femininer Verspieltheit, anregender Säure und feinkörnigem Gerbstoff. Der moderate Alkohol von lediglich 12,5 Vol% steigert das Trinkvergnügen noch zusätzlich. Was für ein feiner und zugleich kraftvoller Tropfen!

Empfehlung:

Mit ausreichend Sauerstoff karaffieren und aus einem Burgunderglas genießen.