



Les Vérillats

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent (Bio)

100 Jahre Moulin-à-Vent: der Jubiläumsjahrgang

Beschreibung:

Seit 100 Jahren produziert das Château du Moulin-à-Vent preisgekrönte Gamays wie den Croix des Vérillats. Sein blumig-duftiges Profil, Substanz und Finesse machen ihn für mich zu einem der besten Crus aus Beaujolais und zu einem sicheren Wert für alle Gelegenheiten. Da lohnt es sich, ein paar Kartons zu sichern, um für das nächste Dinner mit Freunden bereit zu sein.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten. Köstlicher Duft von saftigen dunklen Kirschen, Himbeergelée und etwas Cassis - ergänzt durch Zimt- und Gewürznelke mit einer dezenten Rauchnote und verschiedenen Gewürzen. Am Gaumen geschmeidig und mundfüllend, rote und schwarze Beerenfrucht mit prägnanten Gewürznoten in der feinen Aromatik. Im weiteren Verlauf zeigen sich auch herrlich frische und mineralische Noten - alles mit sehr feinen, eleganten Tanninen bis ins anhaltende Finale.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Moulin-à-Vent

Produzent: Château du Moulin-à-Vent (Bio)

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Gamay

Artikelnummer: 0798722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les VÉRILLATS

Moulin-à-Vent AOC
Château du Moulin-à-Vent (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Gamay
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.