



## 2022 Les Vérillats

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

Sicherer Wert aus Beaujolais

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Beaujolais
<b>Subregion:</b>	Moulin-à-Vent
<b>Produzent:</b>	Château du Moulin-à-Vent
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Artikelnummer:</b>	0798722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les Vérillats**

Moulin-à-Vent AOC

Château du Moulin-à-Vent (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.