



Moulin-à-Vent 2023

Der Moulin-à-Vent hat eine granatrote Farbe mit dunklen Reflexen. In der Nase zeigt er Noten von Schwarzkirsche, Lakritze und Nelke. Am Gaumen ist er rund und frisch, mit weichen Tanninen. Anhaltende Aromen von Kirsche und Mokka. Langer Abgang.

Produzent	Louis Latour
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Beaujolais
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	13° - 15°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Gamay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320416
Passt zu	Roastbeef, Grilladen, Käse



Vinifikation

Die Vinifikation erfolgt traditionell in offenen grossen Holzfässern mit 100% malolaktischer Gärung. Danach reift der Wein für weitere 10 bis 12 Monate.

Terroir

Die Böden sind von rosa Schiefergranit geprägt.

Geschichte

Moulin-à-Vent ist einer der 10 individuellen Crus im Beaujolais, die aufgrund ihrer Komplexität und ihres grösseren Alterungspotenzials die höchstbewerteten Weine des Gebiets darstellen. Die Appellation Moulin-à-Vent erstreckt sich über die Gemeinden Romanèche-Thorins und Chénas und hat ihren Namen von einer alten Windmühle im Herzen der Weinberge.

