



## 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.

