



Moulin à Vent 2022

Domaine de Rochegrès



Artikel Nr.	04140
Land	Frankreich
Herkunft	Unter dem Felsen, im Herzen der Appellation Moulin-à-Vent von 80-100 Jahre alten Reben; Beaujolais
Rebsorte	Gamay (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 17°C
Ausbau	Temperaturkontrolliert vergoren im offen Tank für ca 18 Tage, Ausbau für 10 - 12 Monate, 50% davon in 350Liter-Fässern
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Blumig und vollmundig verströmt dieser Wein Aromen von Rosen und dunklen Waldbeeren mit einer ausdrucksvollen Mineralbasis. Der Gaumen ist großzügig, mit Struktur, die komplex und harmonisch ist. Das Finish ist intensiv und fein gewürzt. große Dichte
Über den Winzer	Die 4,9 Hektar Weinberge der Domaine liegen im Herzen der Lage „Rochegrès“, die – wie der Name schon sagt – die großen Granitfelsen im Zentrum der Appellation Moulin-à-Vent umgeben. Die Weine aus dieser Lage sind gut strukturiert und gehaltvoll mit einer beeindruckenden Fülle an floralen Aromen.