



Moulin à Vent «La Rochelle» 2021

Produzent	Maison Le Nid
Land/Gebiet	Frankreich/Beaujolais
Appellation	Moulin à Vent AOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Gamay (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	14 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.3 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	2940 Flaschen
Preis CHF	32.00

Manchmal interessiert uns mehr das Neue und Unbekannte im Meer der vielen Weine. Aber sollten wir nicht auch schätzen, wie atemberaubend das Traditionelle sein kann? Die Appellation Moulin à Vent, eine der zehn Crus des Beaujolais, wird oft übersehen - zu Unrecht, wie wir meinen. Und wenn ein Newcomer wie das Maison Le Nid auftaucht, um Spitzenweine zu keltern, verschmelzen Avantgarde und Tradition. Der Lagenwein «La Rochelle» überrascht mit seinem üppigen Auftreten. Er zeigt im jugendlichen Stadium Aromen von Pflaumen und Beeren, florale Noten wie Rosen und auch eine würzige Seite. Ein Wein, der sich mit Luft stets weiter entfaltet, mit charmanter und fabelhafter Säure.