

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## **„Moulin à Vent”, rouge**

Region: *Beaujolais*  
Erzeuger: *Domaine Thillardon - Chenas*  
Alkoholgehalt: *12,5 % vol.*  
Rebsorte: *Gamay*  
Bestell-Nr.: *FBJ050716*

*Paul-Henris absolute Qualitätsphilosophie ist Schluck für Schluck in diesem grandiosen Moulin à Vent schmeckbar: Der Winzer ist ein genialer Mittler zwischen seinem großen Terroir und seinen berührenden Weinen!*

*Auf mehreren ausgewählten Einzelparzellen rund um die berühmte Mühle, das Wahrzeichen der ganzen Region, wachsen in biologischem Anbau die Reben für diesen spektakulären Tropfen, die auf kargen Granitböden stehen mit Einschüben von mineralischen Adern, welche diesem fabelhaften Cru bei aller präzisen Frucht (Herzkirschen, Hagebutte und Walderdbeeren) eine unverwechselbare, betörend würzige Note verleihen mit einem Hauch floraler Aromen (Rosenblätter) und einer tiefen Mineralität (Jod und Eisen). Darüber thront ein ‚schiefriger‘ Duft, wie man es von den besten Vertretern der Mosel kennt. Moulin à Vent liefert häufig die finessenreichsten und elegantesten Weine des Beaujolais, die eine referenzartige Frische besitzen und deren mineralischer Kern mit feinsten Präzision diesen sinnlichen Gamay, einem großen Pinot Noir ähnlich, prägt!*

*Am Gaumen ist dieser tänzelnde 2016er äußerst leicht und elegant. Filigran, präzise, fokussiert und transparent. Dazu ein enormer mineralischer Spannungsbogen bis in den langen Nachhall. Welch kraftvolles, zupackendes Finale mit seidenen Tanninen. Im Glase haben wir einen Traum aus Moulin à Vent, der die Paradoxien der großen Weine der Welt zeigt, da er zugleich seidig UND opulent scheint, reichhaltig UND fein. Bei aller inneren Energie bleibt er ein geradezu zärtlicher, ein erotischer, traumhaft geschliffener, finessenreicher Wein. Nichts ist aufdringlich an diesem noblen, distinguierten Gamay, der mit seiner tiefen, tabakigen Mineralität, seinen subtilen Aromen von Hibiskustee und Waldbeeren und einer inneren Dichte besticht, die nicht als Wucht oder Fett im Glase kracht, sondern ganz piano zärtlich die Zunge streichelt. Ein Verführer! Saftig und animierend, tänzelnd!*

*PS: Ganz druckfrisch ausgezeichnet, erzielt Thillardons Moulin-a-Vent, in meinigers Sommelier, die zweithöchste Wertung einer groß angelegten Beaujolais-Verkostung. Fazit der Jury: "natural at its best"!*



Kontrollstelle: FR-BIO-01