

## „Moulin à Vent“ Moulin-à-Vent, rouge

Region	Beaujolais
Erzeuger	Domaine Thillardon - Beaujolais
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Gamay
Bestell-Nr.	FBJ050719

### Transzendental schwebender Beaujolais vom rosa Granit. 93 Punkte - WINE ADVOCATE

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 von mineralischen Adern durchzogenen rosa Granitböden stehen. Das Ergebnis ist stets der transzendentalste aller Beaujolais aus dem Hause Thillardon. Er ist der Inbegriff eines Leichtbau-Weins, dessen feine Frucht förmlich aus dem Glas schwebt. In kleinen 20-Kilogramm-Kisten lesen die Brüder Paul-Henri und Charles hier ihre Gamay-Trauben, die binnen weniger Minuten ins Weingut gebracht werden können, wo alles mittels Schwerkraft geschieht, um das Lesegut möglichst zu schonen. Wie einen Tee lassen die Gebrüder diesen Wein dann mazerieren, anstatt die Maische dauernd zu belüften oder den Tresterhut für mehr Volumen zu stößeln. So soll das Allerfeinste der Traube extrahiert werden. Daher wird der Wein auch lediglich in neutralen Gebinden wie Beton- und Stahltanks und gebrauchten 228- bis 600-Liter-Fässern ausgebaut. Der „Moulin à Vent“ duftet ungemein frisch nach Minze, Herzkirschen und Kirschpastillen – ein höchst eleganter Rotwein, der im Glas sicherlich auch gern einmal als Weißwein durchgeht. Am Gaumen sind die Tannine butterig weich, die feine Säurestruktur leitet den kirschigen und fruchtintensiven, angenehm säuerlichen Beaujolais. Der Cru Moulin-à-Vent liefert häufig die finessenreichsten und elegantesten Weine des Beaujolais, die eine schon fast referenzartige Frische auszeichnet und deren mineralischer Kern mit feinsten Präzision diesen sinnlichen Gamay, einem großen Pinot Noir ähnlich, prägt! Ein Beaujolais, der uns an feinsten Chambolle-Musigny erinnert, sich allerdings deutlich leichtfüßiger und zugänglicher gibt. Ganz klar: Für unseren Geschmack einer der schönsten, elegantesten Beaujolais- Interpretationen der Region. PS: Meiningers SOMMELIER zeichnete vor wenigen Jahren diesen feinen Wein mit der zweithöchstem Wertung einer groß angelegten Beaujolais-Verkostung aus. Das



Kontrollstelle: FR-BIO-15



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis wohl 2033, gerne zwischen 12–14 °C.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333