Trapet Père & Fils

Marsannay rouge AOC

, 750 ml

France,

9910222146

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Wenn möglich belüften und leicht gekühlt aus großen Gläsern genießen.

Carpaccio von Steinpilzen mit Olivenöl und Meersalz (vegan)

Zander auf der Haut gebraten mit Rosenkohlblättern und Granatapfelkernen

Kalbsfrikassee mit kandierten Tomaten, Zucchini und schwarzen Oliven

Tasting review

by Christina Hilker on 31.07.2024

Jean-Louis Trapet in Gevrey-Chambertin und Ehefrau Andre?e Trapet in Riquewihr fu?hren quasi ein vino?ses Doppelleben mit zwei vorbildlich biologisch-dynamisch gefu?hrten Weingu?- tern, ein rotes im Burgund und ein weißes im Elsass. Beide eint eine fast schon philosophische Einstellung zum Winzersein: „Von den ersten Knospen bis zur Ernte werden die Trauben begleitet, aber niemals gezwungen.“ Andre?es Credo lautet: „Der Mensch oder der Winzer kommt und geht. Was bleibt, ist derBoden! Wir gehen nur vorbei!“ Da ho?rt man heraus, wir sehr sie mit ihrer elsa?ssischen Heimat verbunden ist. Deswegen war sie auch nicht davon abzubringen, das Weingut ihrer Eltern im Elsass weiterzufu?hren. So pendelt sie zwischen Gevrey und Riquewihr und sorgt dafu?r, dass auch im Elsass unter dem Namen Trapet exzellente Weine entstehen.

Farbe:

Funkelndes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Ein überaus betörender, femininer Duft von Veilchen, Waldhimbeere, Himbeerkonfitüre, Sauerkirsche und Holunder strömt bei dem 2022er Marsannay von Trapet Père et Fils aus dem Glas entgegen. Feine Aromen von Leder, edlem hellem Tabak und Haselnüssen gesellen sich dazu. Waldboden, Rinde und ein Hauch Trüffel runden diesen in sich sehr stimmigen feinen Duft wunderschön ab.

Gaumen:

Was für ein belebender, lebendiger und frischer Tropfen trifft hier auf unseren Gaumen. Steinige, kühle und mineralische Eindrücke ziehen animierend über unsere Zunge. Die Säure ist pointiert und deutlich spürbar, der Gerbstoff feingliedrig und geschliffen, salzige und mineralische Noten sind allgegenwärtig und der Nachhall äußerst anregend und angenehm fordernd. Man kann ihn in seinem jugendlichen Stadium schon sehr schön genießen, aber er wird in den nächsten Jahren seine erdigen und tiefgründigen Aromen noch stärker in den Vordergrund katapultieren. Wir dürfen gespannt sein.