



Trapet Père & Fils

Bourgogne blanc AOC



, 750 ml



France,



9910222164



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Eingemachte Pilze mit Estragon

Fischfrikassee mit Salzkartoffeln und Salat

Hühnchen mit Estragon

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

Chardonnay aus zwei Parzellen in Marsannay („En Auvonne“ und „En Varangée“), auf gut drainierten, kalk-lehmigen Böden mit feinen Kieseln an der Oberfläche. Die Lagen sind optimal exponiert und geben den Trauben Kraft und Reife.

Farbe:

Helles Strohgelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Der 2023 Bourgogne blanc von der Domaine Trapet duftet einladend und fruchtbetont mit einem Hauch Hefe im Obertonbereich. Gelbes Kern- und Steinobst, fluffiger Hefezopf und grüne Mandel skizzieren seine jugendlich ungestüme Nase. Dazu kommt ein apart floraler Ton in der Kopfnote. Ein einladender Burgunder mit saftig strahlendem Profil und zugewandt freudvollem Naturell.

Mund:

Unkompliziert und saftig im Antrunk ist dies der perfekte Burgunder für Montag bis Freitag, von zehn bis 17 Uhr: leichtfüßig fließt er mit zarter Frucht und wehendem Saum über den Gaumen, die Frucht mit saftigem Schmelz und leicht herb konturiertem Framing. Unbeschwerte Eleganz für jede sich bietende Gelegenheit.