



Trapet Père & Fils

Marsannay blanc AOC



, 750 ml



France,



9910222165



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse-Crostini mit marinerter Zucchini und

Holunderblüten-Gelée

St. Pierre in Sake-Beurre blanc

Pâté de Campagne (dicke Scheibe)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

Chardonnay aus zwei Parzellen in Marsannay, der nördlichsten AOC der Côte de Nuits. Die Reben wachsen auf kalk- und lehmhaltigen Böden mit guter Sonnenexposition, die erste Ernte dieser Parzellen erfolgte 1993. Nach der Handlese erfolgt die spontane Vergärung, der Ausbau teils im Edelstahl, teils im gebrauchten Holz mit minimaler Schwefelung zur Abfüllung.

Farbe:

Helles Strohgelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Der 2023 Marsannay blanc von der Domaine Trapet performt mit filigran verspielter Nase und kokettem Naturell: Nashi-Birnen und weißer Pfirsich werden umspielt von floralen Noten nach Lindenblüten und weißem Flieder. Die Frucht strahlt brillant und kühl trotz des sehr generösen Jahrgangs. Ausgewogen und balanciert avisiert die Nase anspruchsvollen Trinkgenuss.

Mund:

Am Gaumen schlägt er das Rad zwischen Reife und jugendlicher Spannkraft. Die Frucht ist reif, aber bestens kalibriert durch den weit gespannten Säurebogen, zu dem die herbe Phenolik kongenial aufschießt. Kraftvoll und packend und zugleich wohltrainiert mit bestem Proporz von Extrakt, Schmelz und lang geschwungenem Nachhall mit mineralisch kühlem Finish.