

 **Bruno Clair**

# *Marsannay rouge AOC*

 , 750 ml

 **France,**

 **9910230076**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

Langustine, geräucherte Rote Bete und Jus von Krustentieren  
(Meeresfrüchte)

Taube, rote Bete, Schwarzkirsche und Jus mit Wacholder (Geflügel)

Raviolo von Eigelb und Topinambur mit Veilchenbutter (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.06.2026

## **Informationen zum Wein**

Der Pinot Noir stammt von 1,4 Hektar Fläche verschiedener Parzellen in Marsannay mit Lehm-Kalk-Böden in Südostlage. Nutzung von 10 bis 20 % ganzer Trauben, Gärung mit natürlichen Hefen in offenen Holzfässern mit Unterstoßen des Tresterhuts. 18 bis 20 Monate in Fässern gereift (ca. 20 % neu).

## **Farbe**

recht transparentes Rubinrot

## **Nase**

Der Marsannay-Rotwein besticht durch sein feines Bouquet aus Sauerkirschen und Erdbeeren, Schwarzen Johannisbeeren und Heidelbeeren. Neben der Frucht finden sich Anklänge von Unterholz und dezentem eingesetztem hochwertigem Eichenholz, etwas Sandelholz, Zimtrinde und Streuselkuchen, zudem ein wenig nasser Stein.

## **Gaumen**

Am Gaumen findet sich eine gelungene Balance aus reifer und knackiger Frucht, feinem Tannin und einer lebendigen Säure. Ein kühles Terroir und ein warmer Jahrgang ergänzen sich hier hervorragend. Wohl komponiert, mit Frische, Präzision und einer klaren Idee.