

 **Thomas Morey**

# *Maranges 1er Cru rouge La Fussière AOC*

 , 750 ml

 France,

 9910224078



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food recommendations**

from Marian Henß

**Rosa gebratene Entenbrust mit Chicorée und**

**Orangensauce**

(Geflügel)

**Kalbsfilet mit Morchelrahm und gerösteten**

**Kartoffeln**

(Fleisch)

**Steinpilze a la crème mit Fettuccine**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 17.04.2024

Farbe:

Dichtes, dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen

Nase:

Der Maranges La Fussièrre aus 2022 von Thomas Morey duftet wahnsinnig dunkel, würzig und erdig. Seine Frucht wird von Schattenmorelle, Sauerkirsche, aber auch Maulbeere, Himbeere und dunkler Holunderbeere dominiert. Fast schwarze, florale Nuancen von Hibiskus und Stiefmütterchen unterstreichen diese Eindrücke. Etwas Unterholz, feuchter Waldboden sowie helle Tabakblätter und Zigarrenkiste unterstützen dies sehr gelungen. Lorbeerblätter und Salbei sorgen für eine tiefgründige Kräuterwürze. Diese wird gestützt von Wacholderbeeren und buntem Pfeffer.

Gaumen:

Er fließt dann aber sehr kühl und samtig über die Lippen. Seine Frucht bleibt dunkel und konzentriert. Gleichzeitig zeigt er große Eleganz und lebt von einem seidigen Mundgefühl. Steinige, mineralische Elemente wirken kühlend. Dazu passt seine etherische Würze wunderbar. Die erdigen Nuancen verschwinden in den Hintergrund. Die Frucht baut sich immer wieder auf, wird aber von der scharfen Klinge seiner feinen Säure zertrennt. Dadurch ist er von einer hohen Trinkanimation gezeichnet. Die dunkle Frucht prägt den Nachhall in diesem jungen Stadium minutenlang.