

Thomas Morey

Maranges 1er Cru rouge La Fussière AOC

 , 750 ml

 France,

 9910224099



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

- Schweinebacke à la Bourguignon (Schwein)
- Kalbsfilet an Kartoffelpüree mit Pinot-Sauce (Kalb)
- Entrecôte vom Charolais mit Whisky-Jus (Rind)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.04.2025

La Fussière umfasst 41,86 Hektar und liegt im Nordosten der Gemarkung direkt an der Grenze zu Santenay. Hier gibt es immer viel Frucht und ein deutliches Tannin, sodass hier nicht extrahiert werden sollte. Die Gärung der weitgehend entrappten Trauben erfolgt mit indigenen Hefen in einer Kombination aus neutralem Fass und Tank. Die malolaktische Gärung läuft auf natürliche Weise ab. Der Neuholzanteil beträgt rund 20 %. Geschwefelt wird erst im letzten halben Jahr im Fass, und zwar mehrfach mit minimalen Dosen, sodass der Wein insgesamt nie auf mehr als 35 mg/l kommt.

Farbe

ein kräftiges und dennoch recht transparentes Purpur

Nase

Thomas Moreys Maranges La Fussière 1er Cru bietet eine ansprechende, direkt einladende Nase mit einer dunklen und roten Frucht, einem Hauch Pfeffer, rosinierten Beeren und einem Anklang von Sojasoße. Dazu gibt es etwas Holz und etwas Zimt. Der Duft ist herrlich balanciert und lässt keinen Zweifel, dass man es hier mit einem Wein zu tun hat, der Kraft und Wärme besitzt.

Gaumen.

Am Gaumen zeigt der 2023er Maranges viel Energie und Saft. Er verbindet die typischen Attribute eines warmen Terroirs mit einer tiefen dunklen Himbeerfrucht, Pfeffer und einem deutlichen, aber angenehmen Gerbstoff mit einer guten Dichte und Länge. Ein unkomplizierter, gut gemachter Essensbegleiter.