



Charlopin Tissier

Marsannay "Clos du Roy" *rouge AOC*



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9950220047



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

13,5 %



Speiseempfehlungen

von

Salat von Apfel, Sellerie und Melone mit Estragon

Gebratene Lotte-Medaillons mit Pfifferlingen, Salbei und
Marillen

Kalbsleber mit Salbei und Nektarine

Verkostungsnotizen

von vom 16.08.2025

Farbe:

Strahlendes Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:

Kraftvoll mit hoher Intensität verströmt der 2023 Clos du Roi Marsannay von Charlopin Tissier seinen Duft selbstbewusst aus dem Kelch. Gelbes Kern- und Steinobst wie mürbe, wachsige Äpfel und Nektarinen protzen mit reichhaltigem Bouquet und werden dabei frisch konturiert von filigranen Zitrusnoten nach Bergamotte. Hinzu kommen etwas Banane nebst Toffee und gebuttertem Toast. Der Wein wirkt reif im besten Sinne und zeigt sich mit einer gewissen Großzügigkeit.

Mund:

Die ausladend offene Nase spiegelt sich im Antrunk: kraftvolles Entrée am Gaumen mit selbstbewusstem Holzeinsatz und reichem Extrakt. Er hat eine deutliche Viskosität, die Frucht wird gerahmt von markanter Würze mit deutlichen Röst- und Toffee-Noten. Espresso-Crema, Anis und Salbei sowie eine satte gestovte Frucht kleiden den Mundraum völlig aus und lassen keinen Platz für Kompromisse. Trotz seines vermeintlich üppigen Auftakts entwickelt der Wein eine gewisse Vertikalität mit feinkörniger Mineralik im langen Finale.