Trapet Père & Fils

Gevrey-Chambertin AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910222147

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Sauerbraten vom Hirsch mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Rosa gegarte Entenbrust mit Orangensauce und Pommes Dauphine

Lauwarmer Couscous-Salat mit Harissa und Petersilie sowie Cranberry, Mandel und Rosine

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.12.2024

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit zartvioletten Anklängen

Nase:

Verführerisch duftet der Pinot Noir von Trapet hier aus dem Glas. Für einen Villages ist er bereits voller Eigenständigkeit und Charakter. Seine Frucht wirkt erstaunlich dunkel, wenn auch keineswegs konzentriert. So finden sich schwarze Johannisbeere neben Cassis und Brombeere ein. Ein Hauch Schattenmorelle sorgt für einen nötigen Frische-Kick. Er präsentiert auch seine erdige Seite durch Würze und Finesse. Dies erinnert deutlich an nasse Steine. Etwas Lakritz mischt sich schließlich noch darunter, was neben balsamischer Würze auch etherische Frische zum Vorschein bringt. Sehr animierend und zugänglich.

Gaumen:

Mit einer starken saftigen sowie erfrischenden Wicht nimmt er das Glas ein. Raum und Mensch erobert er ähnlich schnell. Frucht und Säure duellieren ich hier auf Augenhöhe, was zu hohem Trinkfluss führt. Vor allem die Sauerkirsche dominiert hier das Aromenspiel. Mit intensiver Kräuterwürze wirkt er zudem leichtfüßig und belebend. Bei seidiger Struktur hat er doch ordentlich Biss. Seine sehr gute Tanninstruktur unterstreicht ihn dabei sehr angenehm.