

Trapet Père & Fils

Marsannay rouge AOC

 , 750 ml

 France,

 9910222146



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Wenn möglich belüften und leicht gekühlt aus großen Gläsern genießen.

Carpaccio von Steinpilzen mit Olivenöl und Meersalz (vegan)

Zander auf der Haut gebraten mit Rosenkohlblättern und Granatapfelkernen

Kalbsfrikassee mit kandierten Tomaten, Zucchini und schwarzen Oliven

Tasting review

by Christina Hilker on 31.07.2024

Jean-Louis Trapet in Gevrey-Chambertin und Ehefrau Andre?e Trapet in Riquewihr fu?hren quasi ein vino?ses Doppelleben mit zwei vorbildlich biologisch-dynamisch gefu?hrten Weingu?-tern, ein rotes im Burgund und ein wei?es im Elsass. Beide eint eine fast schon philosophische Einstellung zum Winzersein: „Von den ersten Knospen bis zur Ernte werden die Trauben begleitet, aber niemals gezwungen.“ Andre?es Credo lautet: „Der Mensch oder der Winzer kommt und geht. Was bleibt, ist derBoden! Wir gehen nur vorbei!“ Da ho?rt man heraus, wie sehr sie mit ihrer elsa?ssischen Heimat verbunden ist. Deswegen war sie auch nicht davon abzubringen, das Weingut ihrer Eltern im Elsass weiterzufu?hren. So pendelt sie zwischen Gevrey und Riquewihr und sorgt dafu?r, dass auch im Elsass unter dem Namen Trapet exzellente Weine entstehen.

Farbe:

Funkelndes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Ein uberaus betorender, femininer Duft von Veilchen, Waldhimbeere, Himbeerkonfiture, Sauerkirsche und Holunder stromt bei dem 2022er Marsannay von Trapet Pere et Fils aus dem Glas entgegen. Feine Aromen von Leder, edlem hellem Tabak und Haselnussen gesellen sich dazu. Waldboden, Rinde und ein Hauch Truffel runden diesen in sich sehr stimmigen feinen Duft wunderschon ab.

Gaumen:

Was fur ein belebender, lebendiger und frischer Tropfen trifft hier auf unseren Gaumen. Steinige, kuhle und mineralische Eindrucke ziehen animierend uber unsere Zunge. Die Saure ist pointiert und deutlich spurbar, der Gerbstoff feingliedrig und geschliffen, salzige und mineralische Noten sind allgegenwartig und der Nachhall auBerst anregend und angenehm fordernd. Man kann ihn in seinem jugendlichen Stadium schon sehr schon genieBen, aber er wird in den nachsten Jahren seine erdigen und tiefgrundigen Aromen noch starkere in den Vordergrund katapultieren. Wir duufen gespannt sein.