

 **Charlopin Tissier**

Marsannay "Le Chapitre" *rouge AOC*

 , 750 ml

 France,

 9950220018



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

**Flanksteak vom Rind mit Spitzkohl aus dem Ofen
und Sauce Hollandaise**

(Fleisch)

Ossobuco mit Schmorgemüse

(Fleisch)

Rote Bete aus dem Salzteig mit Petersilien-Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 17.09.2023

Farbe:

Klares Rubinrot, mit hellen Reflexen und leicht braunem Rand

Nase:

Dunkelfruchtig und erdig macht er einen ungewöhnlichen Auftakt. Die Frucht erinnert an Walderdbeere und wirkt zunächst recht warm. Ein Hauch Sauerkirsche baut sich langsam auf. Viel mehr aber zeigt er sich von seiner erdigen Seite. Waldboden, Unterholz, etwas Zigarrenkiste treten auf leisem Fuß vor sich hin. Deutliche etherische Akzente offenbart er in Form von Tannenzapfen und Kiefernadeln. Wacholder und schwarzer Pfeffer machen sich neben etwas Zwetschge und Zimt langsam aber sicher breit. Auch rote Johannisbeere wird immer dominanter und übernimmt schließlich das fruchtige Ruder und setzt den Kurs auf kleinbeerig und säuerlich.

Gaumen:

Im Antrunk dann direkt raffiniert und kühl. Keine Anzeichen von dichter oder reifer Frucht. Klar ist die Frucht dunkel, aber lebt auch am Gaumen von den erdigen und etherischen Nuancen, die ihn klar dominieren. Seidig und kühlend wird die Frucht so ummantelt. Er zeigt ein sehr, sehr zartes Tannin. Die Frucht steht konstant auf hohem Niveau und erfährt immer wieder Akzente aus allen Ecken. Säure, Tannin und Würze. Herrlich zu entdecken und zu trinken.