Trapet Père & Fils

Marsannay rouge AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910222146

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von 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

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.07.2024

Farbe:

Funkelndes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Ein überaus betörender, femininer Duft von Veilchen, Waldhimbeere, Himbeerkonfitüre, Sauerkirsche und Holunder strömt bei dem 2022er Marsannay von Trapet Père et Fils aus dem Glas entgegen. Feine Aromen von Leder, edlem hellem Tabak und Haselnüssen gesellen sich dazu. Waldboden, Rinde und ein Hauch Trüffel runden diesen in sich sehr stimmigen feinen Duft wunderschön ab.

Gaumen:

Was für ein belebender, lebendiger und frischer Tropfen trifft hier auf unseren Gaumen. Steinige, kühle und mineralische Eindrücke ziehen animierend über unsere Zunge. Die Säure ist pointiert und deutlich spürbar, der Gerbstoff feingliedrig und geschliffen, salzige und mineralische Noten sind allgegenwärtig und der Nachhall äußerst anregend und angenehm fordernd. Man kann ihn in seinem jugendlichen Stadium schon sehr schön genießen, aber er wird in den nächsten Jahren seine erdigen und tiefgründigen Aromen noch stärker in den Vordergrund katapultieren. Wir dürfen gespannt sein.