

 **Trapet Père & Fils**

Marsannay rouge AOC

 2023, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910222168

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Caponata mit gegrillter Aubergine

Geschmorter Aal in Rotwein

Geschmorter Hase mit Blaubeeren, Pfifferlingen und

Serviettenknödeln

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.08.2025

Pinot Noir aus drei Parzellen in Marsannay, darunter die Lagen „Les Grasses Têtes“ und „Grand Poirier“ mit teils über 50 Jahre alten Reben. Die biodynamisch bewirtschafteten Weinberge liegen auf kalk- und lehmhaltigen Böden und werden separat gelesen, anschließend im Keller zusammengeführt. Nach der Handlese erfolgt eine spontane Gärung mit variablem Anteil an Ganztrauben, sanfter Extraktion und schonendem Pigeage. Der Ausbau erfolgt in französischen Eichenfässern, überwiegend gebraucht, mit moderatem Einsatz neuer Eiche, bevor der Wein unfiltriert abgefüllt wird.

Farbe:

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen und seidenmatter Trübung.

Nase:

Auch der 2023 Marsannay rouge von der Domaine Trapet bietet großes Nasenkino: eine Melange roter und dunkelroter Früchte wie Kirschen, Himbeeren und Maulbeeren mischt sich mit herben Aromen nach Hagebutten und Holunder. Dazu kommen distinktiv florale Noten nach Veilchen und Rosen. Würzige Aromen nach frisch gegerbtem Leder und dunklem Tabak lassen das Rad zum Kreise werden.

Mund:

Ohne Vorgeplänkel geht er im Antrunk direkt in die Vollen: supersaftig mit voller Frucht voraus strahlt er in dunklem Rubin, dass es eine wahre Freude ist, und widerlegt ein weiteres Mal die Mär vom unerschwinglichen Burgunderwein. Mit kraftvoll konzentrierter, fleischiger Frucht und sattem Extrakt baut er guten Druck am Gaumen auf. Vielschichtig und mit herb konturiertem Gerbstoff hat er eine kräftige Struktur mit breiten Schultern – eine Facette seines jugendlichen Ungestüms, die sich mit zunehmender Flaschenreife einpendeln wird.