Bruno Clair

Marsannay rouge AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910230076

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Langustine, geräucherte Rote Bete und Jus von Krustentieren (Meeresfrüchte)

Taube, rote Bete, Schwarzkirsche und Jus mit Wacholder (Geflügel)

Raviolo von Eigelb und Topinambur mit Veilchenbutter (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.06.2026

Informationen zum Wein
Der Pinot Noir stammt von 1,4 Hektar Fläche verschiedener Parzellen in Marsannay mit Lehm-Kalk-Böden in Südostlage. Nutzung von 10 bis 20 % ganzer Trauben, Gärung mit natürlichen Hefen in offenen Holzfässern mit Unterstoßen des Tresterhuts. 18 bis 20 Monate in Fässern gereift (ca. 20 % neu).
Farbe
recht transparentes Rubinrot

Nase
Der Marsannay-Rotwein besticht durch sein feines Bouquet aus Sauerkirschen und Erdbeeren, Schwarzen Johannisbeeren und Heidelbeeren. Neben der Frucht finden sich Anklänge von Unterholz und dezentem eingesetztem hochwertigen Eichenholz, etwas Sandelholz, Zimtrinde und Streuselkuchen, zudem ein wenig nasser Stein.

Gaumen
Am Gaumen findet sich eine gelungene Balance aus reifer und knackiger Frucht, feinem Tannin und einer lebendigen Säure. Ein kühles Terroir und ein warmer Jahrgang ergänzen sich hier hervorragend. Wohl komponiert, mit Frische, Präzision und einer klaren Idee.