

## Trapet Père & Fils

# *Gevrey-Chambertin Cuvée Ostrea AOC*

 2017, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910222048

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Steinpilz-Ravioli mit Trüffel**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Ente Kross auf Orangen-Madeira-Sauce mit**

**Mangold-Steinpilz-Kartoffeltalern**

(Geflügel)

**Hase mit Civet-Sauce, schwarzen Trüffeln und**

**Selleriepüree**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.10.2019

Jean-Louis Trapet, der Mann, der eines der gefragtesten Weingüter des Burgund führt, ist bis heute ein echter Vigneron. Er ist einer, der seine Liebe zum Pinot Noir mit all seiner Energie im Weinberg betreibt. Gegründet 1870, verfügt die Domaine Trapet heute über zwölf Hektar inklusive einiger Parzellen mit teils uralten Reben in den Grands Crus La Chapelle, Les Latricières und – seit 1919 – in Le Chambertin. Le Chambertin ist das unbestrittene Flaggschiff des Hauses und in den besten Jahren der vollkommene Ausdruck des Terroirs oder besser – wie Briten es zu sagen pflegen – des Sense of Place. Der Biodynamie haben sich Jean-Louis Trapet und seine Frau Andrée Mitte der 1990er Jahre zugewandt. Die vielen, immer wohlüberlegten Schritte, die damit einhergingen, haben aus der Domaine eines der führenden Weingüter der Bourgogne, vor allem aber in Gevrey-Chambertin werden lassen.

Farbe:

Funkelnder Purpur mit deutlichen Aufhellungen zum Rand und violetten Reflexen.

Nase:

Der 2017er Gevrey-Chambertin Ostrea ist ein schwebender, feingliedriger und duftiger Vertreter seiner Gattung. Waldhimbeere, Brombeere, Cranberries, Hagebutte und Orangenzeste machen den Auftakt. Deutlich zu erkennen sind zudem von Anfang an eine erdige und maskuline Tiefe von Leder, Holzrauch, Laub und Tabak, außerdem geröstete Walnüsse, schwarzer Trüffel und Lebkuchengewürz. Was für eine Wonne!

Gaumen:

Der Gaumen zeigt viel frische Frucht und eine angenehm fordernde Säure, die Tanninstruktur ist reif, aber aufgrund der Jugendlichkeit noch äußerst präsent. Wahrhaft ein wundervoller Wein, ein Rohdiamant, der seine ganze Schönheit erst mit Sauerstoff und weiterer Reife vollenden wird. Der ungeduldige Verkoster tut gut daran ihn zwei Tage geöffnet in der Karaffe im Weinchambrair zu vergessen und ihn dann zu gehaltvollen und aromatischen Gerichten zu kredenzen. Jedem Pinot-Liebhaber wird hier das Herz höher schlagen, versprochen!

Unbedingt dekantieren!