Trapet Père & Fils

Gevrey-Chambertin Cuvée "1859"

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910222150

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrilltes Steak mit Harissa und Paprika-Zitronen-Sauce

Marokkanisches Zitronenhähnchen mit Quinao-Bratlingen

Weißkohl im Ofen gegart mit Sauce Choron und Sauerteig-Crumble

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.12.2024

Farbe:

Intensiv leuchtendes Kirschrot mit dunklem Kern

Nase:

Intensiv und dunkel baut er sich auf. In seiner Jugend nimmt die Frucht dabei noch viel Raum ein – dies wird sich aber über die Jahre verschieben. Schattenmorelle, Sauerkirsche und Brombeere sind dabei zu erwähnen. Veilchen sorgen für zarte Eleganz. Der Gevrey-Chambertin Cuvée 1859 aus 2022 ruht absolut in sich. Er wirkt ein wenig wie ein schlafender Riese, der noch wenig preisgeben möchte. Hinter der Frucht zeigen sich feine Röstaromen sowie die Würze von Wacholderbeeren sowie Lorbeerblättern. Tiefgründig und subtil – an keiner Stelle plakativ.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck bestätigt er diese Eindrücke sowie die Metapher des schlafenden Riesen. Die Frucht gleitet sanft über den Gaumen. Sein Säuregerüst vibriert geduldig im Hintergrund – wohlwissend, dass seine Stärken erst Jahre später in Erscheinung treten. Das feinkörnige Tannin geht im Schleichschritt mit seiner feinen Frucht und der Säurestruktur. Er trägt diese Ruhe auch durch seine Balance nach außen. Elegant fließt er über die Lippen und lässt seine Größe durchblitzen. Im Nachhall kommen Frucht und Würze gleichermaßen zur Geltung.