Thomas Morey

Maranges 1er Cru rouge La Fussière AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910224123

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Schweinebauch mit Miso und Sellerie (Schwein)

Kalbsleber mit Sauerkirschen (Kalb)

Linsen mit gerösteten Pilzen und Salbei (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.06.2026

Informationen zum Wein
La Fussière umfasst 41,86 Hektar und liegt im Nordosten der Gemarkung direkt an der Grenze zu Santenay. Hier gibt es immer viel Frucht und ein deutliches Tannin, sodass hier nicht extrahiert werden sollte. Die Gärung der weitgehend entrappten Trauben erfolgt mit indigenen Hefen in einer Kombination aus neutralem Fass und Tank. Die malolaktische Gärung läuft auf natürliche Weise ab. Der Neuholzanteil beträgt rund 20 %. Geschwefelt wird erst im letzten halben Jahr im Fass, und zwar mehrfach mit minimalen Dosen, sodass der Wein insgesamt nie auf mehr als 35 mg/l kommt.

Farbe
ein kräftiges und dennoch recht transparentes Purpur

Nase
Thomas Moreys *Maranges La Fussière 1er Cru* ist vom ersten Moment an ein sinnlicher Wein, den man direkt mag. Grund dafür ist der perfekte Holzeinsatz, der genau zur sanft extrahierten Frucht passt. Diese erinnert an reife Himbeeren und Walderdbeeren. Dazu kommen Anklänge von violetten Blüten, etwas Bitumen, Himbeer-Clafouti, etwas Vanille und ein Hauch Zimt.

Gaumen
Am Gaumen zeigt der 2024er *Maranges* viel Energie und eine betörende Saftigkeit von reifen wie knackigen roten und dunklen Beeren. Der Wein verbindet die typischen Attribute eines warmen Terroirs mit einer kühlen und frischen Säure. So bleibt der Wein angenehm schlank, trotzdem voll und saftig. Getragen wird all das von einem wahrnehmbaren, feinkörnigen Gerbstoff. Ein lebhafter, am Gaumen eher blautöniger, schmackhafter Wein.