

# Trapet Alsace

## *Chapelle 1441 rouge*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950304035

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 14,0 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Eine Auswahl von Würsten und Rillettes mit**

**Bauernbrot**

(Fleisch)

**Terrine de Campagne**

(Fleisch)

**Râpés de Pomme de Terre mit geriebenem Käse**

**und Salat**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.06.2023

## Information zum Wein

Der 2021 *Chapelle 1441* ist nach einer restaurierten Kapelle im Zentrum von Riquewihr benannt und wird aus fünf verschiedenen Parzellen erzeugt. Eine davon befindet sich auf den Kalkböden des Grand Cru Froehn, der in den 1960er Jahren gepflanzt wurde; drei weitere Parzellen befinden sich rund um Riquewihr.

## Farbe

Mittleres Rubinrot mit mittlerer Transparenz

## Nase

Dies ist ein feinwürziger, lebendiger Pinot Noir, der eine knackige rote und dunkle Beerenfrucht mit Noten von Gestein, Pfeffer und Unterholz verbindet. Das wirkt auf eine sehr angenehme Weise bodenständig und besitzt gleichzeitig einen gelungenen Grad an Finesse.

## Gaumen

Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck fort. Der *Chapelle 1441* präsentiert sich knackig frisch, würzig und pikant. Es wirkt so, als wäre hier eine gute Dosis reifer Rappen mit ihm Spiel. Man kann den Wein kauen, man bekommt ein Maul voll Wein mit viel Saft und einem Tannin, das dem Pinot Noir eine gelungene Struktur gibt. Das ist nicht überkomplex, aber durchaus anspruchsvoll, gleichzeitig aber vor allem trinkfreudig mit einer vom Kalk bestimmten agilen Säure.