Trapet Alsace

Ambre Rouge Pinots Macere

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

Orange Wine

9950304037

Pinot Gris/Grauburgunder, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Salat von Enten-Aiguillettes und warmer Leberpastete mit Walnussöl-Vinaigrette

(Geflügel)

Hummer in Butter mit rosa Pfeffer, schwarzem Trüffel und Püree von frischen Erbsen

(Meeresfrüchte)

Gegrillter Oktopus auf Auberginenkaviar

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.06.2023

Information zum Wein

Der *Ambre Rouge 2021* ist ein auf der Maische vergorener Grauburgunder mit kleinen Anteilen von Auxerrois aus dem Grand Cru Sonnenglanz, der von Pierres Großvater gepflanzt wurde.

Farbe

leuchtendes Camparirot

Nase

Im Duft wirkt der *Ambre Rouge* dezent und fast verschlossen. Die Frucht erinnert an etwas Berberitze und an Rote Johannisbeeren sowie Apfelschalen. Dazu kommt eine Aromatik von feuchtem Kiesel und ein wenig Flechte. Tatsächlich duftet der Wein vor allem steinig und gerbstoffgetragen.

Gaumen

Am Gaumen aber fächert sich der *Pinot maceré* auf, wird komplex und elegant. Das Kiesige tritt in den Hintergrund. Dafür zeigt sich eine warme Frucht von reifen Himbeeren und Walderdbeeren mit ein wenig Blutorange. Es ist ein seidiger, warmer Wein mit einer kühlen mineralischen Ader, dessen Frucht von einem feinen, aber markanten Tannin umhüllt wird. Der Ausklang ist griffig und knochentrocken, dicht und lang.