



Trapet Père & Fils

A Minima AOC



, 750 ml



France,



9910222127



,

Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Leicht gekühlt aus großen Gläsern genießen.

Rote Bete Gnocchi mit Thymian (vegetarisch)

Blutwurst mit Apfel, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

Brie de Meaux mit Fruchtbrot (vegetarisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 24.07.2024

Jean-Louis Trappet in Gevrey-Chambertin und Ehefrau André Trappet in Riquewihr führen quasi ein vino?ses Doppelleben mit zwei vorbildlich biologisch-dynamisch geführten Weingärten, ein rotes im Burgund und ein weißes im Elsass. Beide eint eine fast schon philosophische Einstellung zum Winzersein: „Von den ersten Knospen bis zur Ernte werden die Trauben begleitet, aber niemals gezwungen.“ André's Credo lautet: „Der Mensch oder der Winzer kommt und geht. Was bleibt, ist der Boden! Wir gehen nur vorbei!“ Da hört man heraus, wie sehr sie mit ihrer elsässischen Heimat verbunden ist. Deswegen war sie auch nicht davon abzubringen, das Weingut ihrer Eltern im Elsass weiterzuführen. So pendelt sie zwischen Gevrey und Riquewihr und sorgt dafür, dass auch im Elsass unter dem Namen Trappet exzellente Weine entstehen.

Farbe:

Dichtes Violett Rot, Schwarz im Kern, leicht getrübt

Nase:

Der Duft ist mehr als beeindruckend und von saftiger und tiefgründiger Frucht geprägt, schwarze Kirschen, frische Himbeeren, Walderdbeeren und roter Apfel machen den Auftakt. Mit Sauerstoffkontakt treten Pfingstrose, Veilchen, Champignons, Zimt und Süßholz hinzu, nach längerer Belüftung auch Leder und Bitterschokolade. Seine Dichte und Frische ist überaus betörend und animierend.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der 2022er Minima als überaus spannender Wein, der von saftiger roter und dunkler Frucht geprägt ist in Kombination mit viel Mineralität, feiner Salzigkeit und Würze. Ein Wein, wie gemacht für deftige Hausmannsküche und Gerichte mit erdigen Gemüsen, perfekt auch zu Käse.