



Trapet Père & Fils

Bourgogne rouge AOC



, 750 ml



France,



9910222167



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Auberginen-Involtini mit Fior di Latte und rotem

Pesto

Gebratene Scholle Finkenwerder Art

Jambon Persillé mit Gürkchen und Sauerteigbrot

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

Pinot Noir aus drei kleinen Parzellen mit insgesamt 75 Ar, biodynamisch bewirtschaftet. Die Reben stehen auf gut drainierten, kalkreichen Lehmböden im Umfeld von Gevrey-Chambertin. Nach der selektiven Handlese werden die Trauben teils als Ganztrauben vergoren, mit sanfter Extraktion und langsamer, spontaner Gärung. Der Ausbau erfolgt überwiegend in gebrauchten Barriques mit geringem Anteil neuer Eiche.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit purpur auslaufendem Rand.

Nase:

Der 2023 Bourgogne rouge von der Domaine Trapet zeigt sich in der Nase mit jugendlich ungestümer Frucht: süße und saure Kirschen, kleine Waldhimbeeren nebst Cassis sowie herben Früchten wie Holunderbeeren und Ebereschen. Dazu kommen dezent florale Noten nach Stockrosen, etwas Vetiver und hochprozentiger Kakao aus Hochlagen. Sehr viel Nase für einen kleinen Bourgogne.

Mund:

Auch am Gaumen liefert der Bourgogne rouge von Trapet mehr, als man eigentlich erwarten würde – eine klare Win-win-Situation für den geneigten Liebhaber feiner Burgunderweine. Die ausladende Frucht der Nase performt am Gaumen erstaunlich diszipliniert, der feinkörnige Gerbstoff legt sich strukturierend um den reifen Säurenerv und verleiht ihm so zusätzliche Spannung und Länge. Animierend mit griffiger Haptik und saftig-fruchtigem Finale.