

# Trapet Père & Fils

## Gevrey-Chambertin AOC

 , 750 ml

 France,

 9910222147



Alkoholgehalt: 0,0 %



### Food recommendations

from Marian Henß

Sauerbraten vom Hirsch mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Rosa gegarte Entenbrust mit Orangensauce und Pommes Dauphine

Lauwarmer Couscous-Salat mit Harissa und Petersilie sowie  
Cranberry, Mandel und Rosine

# Tasting review

by Marian Henß on 22.12.2024

## Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit zartvioletten Anklängen

## Nase:

Verführerisch duftet der Pinot Noir von Trapet hier aus dem Glas. Für einen Villages ist er bereits voller Eigenständigkeit und Charakter. Seine Frucht wirkt erstaunlich dunkel, wenn auch keineswegs konzentriert. So finden sich schwarze Johannisbeere neben Cassis und Brombeere ein. Ein Hauch Schattenmorelle sorgt für einen nötigen Frische-Kick. Er präsentiert auch seine erdige Seite durch Würze und Finesse. Dies erinnert deutlich an nasse Steine. Etwas Lakritz mischt sich schließlich noch darunter, was neben balsamischer Würze auch etherische Frische zum Vorschein bringt. Sehr animierend und zugänglich.

## Gaumen:

Mit einer starken saftigen sowie erfrischenden Wicht nimmt er das Glas ein. Raum und Mensch erobert er ähnlich schnell. Frucht und Säure duellieren ich hier auf Augenhöhe, was zu hohem Trinkfluss führt. Vor allem die Sauerkirsche dominiert hier das Aromenspiel. Mit intensiver Kräuterwürze wirkt er zudem leichfüßig und belebend. Bei seidiger Struktur hat er doch ordentlich Biss. Seine sehr gute Tanninstruktur unterstreicht ihn dabei sehr angenehm.