

 **Bruno Clair**

# *Marsannay rouge AOC*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910230076

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Langustine, geräucherte Rote Bete und Jus von Krustentieren  
(Meeresfrüchte)

Taube, rote Bete, Schwarzkirsche und Jus mit Wacholder (Geflügel)

Raviolo von Eigelb und Topinambur mit Veilchenbutter (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.06.2026

## **Informationen zum Wein**

Der Pinot Noir stammt von 1,4 Hektar Fläche verschiedener Parzellen in Marsannay mit Lehm-Kalk-Böden in Südostlage. Nutzung von 10 bis 20 % ganzer Trauben, Gärung mit natürlichen Hefen in offenen Holzfässern mit Unterstoßen des Tresterhuts. 18 bis 20 Monate in Fässern gereift (ca. 20 % neu).

## **Farbe**

recht transparentes Rubinrot

## **Nase**

Der Marsannay-Rotwein besticht durch sein feines Bouquet aus Sauerkirschen und Erdbeeren, Schwarzen Johannisbeeren und Heidelbeeren. Neben der Frucht finden sich Anklänge von Unterholz und dezentem eingesetztem hochwertigem Eichenholz, etwas Sandelholz, Zimtrinde und Streuselkuchen, zudem ein wenig nasser Stein.

## **Gaumen**

Am Gaumen findet sich eine gelungene Balance aus reifer und knackiger Frucht, feinem Tannin und einer lebendigen Säure. Ein kühles Terroir und ein warmer Jahrgang ergänzen sich hier hervorragend. Wohl komponiert, mit Frische, Präzision und einer klaren Idee.