## Charlopin Tissier

# *Marsannay "La Montagne" rouge AOC*

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950220029

Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 13,5 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Kaninchen an klassischer Dijon-Senfsauce mit Karotten und frittierter Petersilie**

(Wild)

**Süß-saure Nieren mit Holundersaft und Rosmarin**

(Fleisch)

**Tarte mit Fenchel, Feta und konfierten Kirschtomaten**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 14.07.2024

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von 0,46 Hektar in der Lage La Montagne (2,66 Hektar gesamt). Der Climat liegt noch oberhalb von Les Longeroies und reicht in Teilen schon in den Wald hinein, was dem nach Süden hin ausgerichteten Weinberg Kühlung verschafft. Nach Entrappung, kühler Vorvergärung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 16 Monate in 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von 20 bis 30% ausgebaut.

Farbe

dichtes Granatrot

Nase

Von den drei Lagen-Marsannays wirkt *La Montagne* von Beginn an am charmantesten und offensten. Es duftet nach Walderdbeeren, Himbeeren, dunklen Kirschen und einigen Zwetschgen im Verbindung mit Trockenkräutern, Unterholz, etwas Gestein und Geäst.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein großer Charmeur. Er gefällt durch die Saftigkeit des Pinot, der mit einem dezenten Gerbstoff geschmeidig über den Gaumen läuft. Dabei zeigt der Wein eine wunderschöne Säure, die durchaus Druck aufbaut und die Frucht in ihrer Lebendigkeit aufleben lässt. Obwohl noch blutjung, ist das ein Wein, der nach etwas Luftkontakt schon jetzt viel Freude bereitet und dem man schwer widerstehen kann.