Trapet Alsace

Chapelle 1441 rouge

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950304041

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von

Rote Bete aus der Salzkruste (vegan)

Geflügel und Kalbsbries angeräuchert mit Himbeeressig-Jus

Seeteufel im Schinkenmantel auf Puy Linsen

Verkostungsnotizen

von vom 24.07.2024

Farbe:

Gedecktes Purpurrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Beim 2022er Pinot Noir “Chapelle 1441” zeigt sich eine kühle und zugleich animierende frische Frucht, die an Sauerkirschen, Waldhimbeeren, Cassis und Hagebutte erinnert. Das betörende Aromen Spektrum verbindet sich mit Graphit, Unterholz, Leder, roter Bete und einem Hauch Süßholz und Trüffel. Die burgundische Präzision der Domaine Trapet macht sich auch bei diesem Vertreter aus dem Elsass unverkennbar bemerkbar.

Gaumen:

Am Gaumen blitzt eine verführerische Himbeer- und Kirschnote auf in Kombination mit animierender Säure und einem überaus feingliedrigen Tannin, auch hier ist eine kühle und animierend frische Struktur unverkennbar. Der feine Nachhall ist geprägt von Salzigkeit und Finesse und liebt die Kombination mit feiner Küche.