



Trapet Père & Fils

Bourgogne rouge AOC



2022, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910222162



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Leicht gekühlt aus großen Gläsern genießen.

Ravioli mit Kichererbsen Füllung, rote Zwiebeln, Nussöl und Minze
(vegetarisch)

Seeteufel im Schinkenmantel mit Brokkoli-Püree, getrockneten
Tomaten und Salbei

Kalbsleber gebraten mit Cassis-Sauce und Kartoffelpüree

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.07.2024

Farbe:

Dichtes Violett Rot , leicht getrübt

Nase:

Der feine Duft des 2022er Bourgogne Rouge nimmt einen sofort für sich ein, viel frische Frucht von Sauerkirschen, wilden Himbeeren, roten Johannisbeeren, Cassis, Hagebutte und Holunder betören die Sinne. Mit Sauerstoffkontakt treten feine Noten von Efeu, wilden Rosen, Zedernholz und ein Hauch Graphit hinzu. Ein überaus einladendes Aroma voller Finesse und Eleganz.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt fasziniert er mit der betörenden Frucht der Nase in Kombination mit einer belebenden Säure, einer feinkörnigen Gerbstoffstruktur und einer präzisen salzig anmutenden Mineralität. Durch seine puristische, fruchtige, fast erfrischende Struktur harmonisiert er perfekt auch zu vegetarischer Küche und Fisch.