Thomas Morey

Bourgogne Chardonnay AOC

, 750 ml

France,

9910224107

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Maispoularde mit Estragonrahm und jungen Karotten (Geflügel)

Gebratene Garnelen mit Safranrisotto (Meeresfrüchte)

Zucchini-Tarte mit Ziegenfrischkäse und Thymian (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.06.2026

Informationen zum Wein
Der *Bourgogne Chardonnay* stammt aus verschiedenen Parzellen, die in Chassagne-Montrachet liegen und zudem zu 10 % aus Macon und zu 15 % aus dem Côte Chalonnais. Die Gärung erfolgt mit indigenen Hefen in einer Kombination aus neutralem Fass und Tank. Die malolaktische Gärung läuft auf natürliche Weise ab, und der Wein verbleibt auf seiner Hefe ohne jegliche Bâtonnage. Der Neuholzanteil beträgt rund 20 %. Geschwefelt wird erst im letzten halben Jahr im Fass, und zwar mehrfach mit minimalen Dosen, sodass der Wein insgesamt nie auf mehr als 35 mg/l kommt.

Farbe
helles Goldgelb

Nase
Thomas Moreys *Bourgogne Chardonnay* liefert einen wunderbaren Einstieg in das Portfolio des Winzers. Er ist genau die Visitenkarte, die man von solch einem Weingut haben will. Der 2024er ist ein einladender, offener Burgunder, saftig und sinnlich, mit reifer und mit knackiger weißfleischiger Frucht und zitrischen Noten, etwas Eiche und Zimt, ohne erkennbare reduktive Noten.

Gaumen
Die Kombination der Frucht aus Chassagne, der Côte Chalonnaise und dem Mâconnais passt perfekt. Der Chardonnay macht Lust auf den nächsten Schluck, wirkt saftig und lebendig mit eleganter Frucht und einen für Morey typischen feinen Holzeinsatz, wiederum etwas Zimt und feinen Agrumen. Ein Wein mit Struktur, und feiner Textur im typischen Thomas-Morey-Stil.