Grand

Côtes du Jura, Chardonnay "La Grande Chaude"

, 750 ml

France,

9950420020

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Leicht geröstetes Landbrot mit Shrimps und Anchovis-Zitronenbutter (Meeresfrüchte)

Ceviche vom Adlerfisch mit grünem Spargel (Fisch)

Junge Kürbisse, gefüllt mit Pilzen, Fontina Val d'Aosta und Crème fraîche (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.04.2025

Information zum Wein
Ein Chardonnay aus dem Weinberg La Grande Chaude. 100 % Chardonnay wurden von Hand gelesen und nach dem Abbeeren spontan in Eichenfässern vergoren. Der Ausbau erfolgte in mehrjährigen Eichenfässern.
Farbe
mittleres Goldgelb

Nase
Der 2023er *»La Grande Chaude«* ist ein würziger und zestiger Chardonnay, dessen Duft an Zitronen- und Limettenabrieb, grüne Äpfel und Birnen, etwas Salbei und Gestein erinnert.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Chardonnay klar und frisch, saftig und leicht seidig in der Textur. Während er zunächst reifes, weißfleischiges Obst mit zitrischen Noten verbindet, kommen nach kurzer Zeit Noten von Unterholz, Gestein und etwas Karamell mit hinzu. Der Wein hat Substanz, wirkt druckvoll, besitzt Volumen und Kraft, sorgt für eine leichte Wärme am Gaumen und eine gute Länge mit feiner Salzigkeit.