

La Soufrandière

"La Carbonnode" Zen VdF

 , 750 ml

 France,

 Orange wine

 9950217131



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

gegrillter Lachs mit Piniensalsa und gebratenem

Reis

(Meeresfrüchte)

gegrillter Radicchio mit Orangen und Haselnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Hummus mit gegrilltem Wachtelspieß und

Granatapfel-Petersilie-Salsa

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.05.2024

Informationen zum Wein

Der Weinberg La Bonnode grenzt an den Weinberg La Combe Desroches und erstreckt sich über zwei Hektar auf 250 m Höhe, nach Osten ausgerichtet, am Fuße der Roche de Vergisson. Die 35 Jahre alten Rebstöcke sind größtenteils von alten Sträuchern umgeben. Die Böden aus Kalkmergel und hellem Lehm sind ideal für den Chardonnay. Die Weinlese fand am 2. September 2022 statt. Der Chardonnay mit dem Namen Carbonnode – eine Wortschöpfung aus (Gärung) Carbonique und (Terroir) La Bonnode – wurde neun Tage in der *Macération Semi-Carbonique* vergoren, gepresst und anschließend in Barriques zu Ende vergoren. Anschließend reifte er über 17 Monate in Fudern und in Pièces von 228 Litern. Der Gesamtschwefelgehalt beträgt 26 mg/l, der pH-Wert 3,48.

Farbe

hell bernsteinfarben

Nase

Mit dem 2022er *La Carbonnode* präsentieren die Brüder Bret einen vierten Wein aus demselben Traubenmaterial des Climat La Bonnode. Doch dieser unterscheidet sich noch deutlicher von den drei anderen. Kein Wunder, handelt es sich doch um eine Version, die neun Tage in der Schale war. Er duftet nach mürben Äpfeln und Birnen, etwas Bienenwachs und Ingwer, hellem Tabak und Apfelschalen, ergänzt durch Bitterorangen mit Schale.

Gaumen

Am Gaumen ist *La Carbonnode* ein ganz ungewöhnlicher Burgunder. Was ihn auf eine Stufe mit den anderen drei Versionen des La Bonnode stellt, ist seine klare, präzise, agile und für einen Jahrgang wie 2022 beeindruckend druckvolle Säure, dazu aber ein ganz anderes Mundgefühl dank leichter Tannine, aber auch eine ganz andere Aromatik von Bienenwachs, süßer Aprikose, kandierten Orangenschalen und etwas Fallobst. Der Wein bietet einen langen, ruhigen Fluss, in dem die Säure für Stromschnellen sorgt. Ein besonderes Erlebnis.