

La Soufrandière

Saint-Véran Climat "La Bonnode" AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9950217104

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Garnelen, Spinat und Kokosmilch aus dem

Schmortopf

(Meeresfrüchte)

Tartelettes mit Butternuss-Kürbis und Ziegenkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Avocado-Garnelen-Salat mit gelben Tomaten

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.03.2023

Informationen zum Wein

La Bonnode grenzt an den Weinberg La Combe Desroches und umfasst zwei Hektar auf 250 Metern Höhe, ausgerichtet nach Osten am Fuße des Roche de Vergisson. Die 35 Jahre alten Reben sind meist von alten Sträuchern umgeben. Die Böden aus Kalkmergel und hellem Lehm sind ideal für Chardonnay. Die Lese fand vom 23. bis 24. September 2021 statt. Der Chardonnay wurde von ganzen Trauben gepresst und spontan vergoren. Darauf reifte er über 17 Monate in Fudern und in *Pièces* von 228 Litern. Es folgte eine malolaktische Gärung. Der Gesamtschwefel liegt bei 31 mg/l, der pH-Wert bei 3,21.

Farbe

mittleres Gelb

Nase

Der *2021er La Bonnode* bietet die für den Jahrgang bei La Soufrandière typische Klarheit, Helligkeit und zitrische Frische, wie man sie in Mâcon in den letzten Jahren so pur selten erreichen konnte. Die Nase wirkt elegant mit einer gelungenen Mischung aus Zitronen und Orangen samt deren Schalen, ferner mit Frühlingswiesenblüten und etwas Verbene. Hinzu kommen leicht kalkige Noten.

Gaumen

Am Gaumen übt *La Bonnode* von Beginn an einen ordentlichen Druck aus. Dafür sorgt die virile Säure, die von einer deutlichen Mineralität unterstützt wird. Vibrierend wirkt der Wein, saftig und hell, frisch und klar, gar tänzelnd mit einer Mischung aus gelbem Kernobst, knackigen Pfirsichen und viel reifer Zitrusfrucht. Im Finale kleidet eine markante Salzigkeit die pikanten, ja geradezu scharfen und doch angenehmen Zitrusnoten den Gaumen aus. Stark!