



**La Soufrandière**

## *"La Carbonnode" Zen VdF*



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



Orange Wine



9950217153



Chardonnay

Alkoholgehalt:

13,0 %



## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Vegetarisches Couscous mit Auberginen, Zucchini und

Dörrobst

Seezunge in Beurre Noisette

Wachteln im Speckmantel mit geschmortem

Wurzelgemüse aus dem Ofen

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.08.2025

Chardonnay aus der Parzelle La Bonnode. Der Name resultiert aus der karbonischen Vergärung, bei der Ganztrauben über etwa neun Tage unter Kohlensäuremaisung vergoren wurden. Danach wurde schonend gepresst und in gebrauchten 228-l-Fässern spontan vergoren und ausgebaut – ohne Schwefelgabe während Ausbau und Gärung. Erst zur unfiltrierten Abfüllung wurde eine minimale Dosage von 24 mg/l zugesetzt. Es wurden lediglich 1.780 Flaschen produziert.

Farbe:

Kraftvolles Strohgelb mit Apricot-Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2023 "La Carbonnode" Zen von La Soufrandière changiert zwischen satter Frucht und feiner Würze: heller Tabak und eingelegter Ingwer mischen sich mit feinen Hölzern, darüber schwebt etwas Bitterorange, Bergamotte und getrocknete Orangenschale. Hinzu kommt rotwangiges Kernobst wie Kletzen und Äpfel mit wachsiger Schale nebst echter Bienenwabe. Mit zunehmender Belüftung ist die Nase in steter Bewegung und changiert wie ein Kaleidoskop.

Mund:

Die Optik antizipiert bereits eine „naturige“ Haptik am Gaumen: wie ein lang gezogener Darjeeling ist er gesäumt von aromatisch anregend herbem Gerbstoff, der ihm trotz moderater Säure seine distinktive Frische verleiht. Aromatisch spiegelt sich am Gaumen die Nase mit einem ausgeprägten Hang zur Orange. Den würzigen Part bespielen Noten nach Tabak und milde Gewürze wie Muskatblüten sowie eine sublimale Kühle im lang geschwungenen Nachhall.