



Bret Brothers

Mâcon-Igé Climat "Les Vernayes" AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9950217601



Chardonnay

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Spieße mit Schweinefilet und Mangos (Schwein)
2. Karaage mit Reis und Sweet-Chili-Sauce (Geflügel)
3. Mandel-Pfirsich-Couscous (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.01.2025

Informationen zum Wein

Bei wem hat man schon mal einen *Mâcon-Igé* im Glas? Bei den Bret-Brothers! Der Chardonnay stammt aus der Lage Les Vernayes des Dorfes Igé, dessen Weinberge im Süden bei La Roche-Vineuse beginnen und im Norden bei Cruzille enden. Es ist das gleiche von Lehm und Kalk geprägte Tal, in dem auch Verzé, Azé und Bissy-La Mâconnaise liegen. Die Parzelle für diesen *Mâcon-Igé* liegt in 300 Metern Höhe und ist nach Osten zum Mont-Blanc hin ausgerichtet. Die Reben sind 20 bis 30 Jahre alt. Die Trauben wurden am 13. September 2023 gelesen. Nach der Ganztraubenpressung wurde der Wein spontan vergoren. Es folgte eine malolaktische Gärung. Der Wein wurde zu 20 % in Stückfässern vinifiziert und zu 80 % im Cuve elf Monate ausgebaut. Er hat einen pH-Wert von 3,37 und einen Gesamtschwefel von 29 mg/l.

Farbe

mittleres Goldgelb

Nase

Der *Igé* wirkt von Beginn an sexy, denn er verbindet das Warme und Fruchtige und Buttrige einer Tarte Tatin mit Noten von Zitronen und Orangen, Blüten und Kräutern.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chardonnay aus der Lage Les Vernayes ungemein saftig, dabei reif und in positivem Sinne leicht oxydativ, was sich an mürben Apfelnoten festmacht, die mit Hefe und wiederum etwas Patisserie korrespondieren. Die Säure ist reif und agil, der Wein salzig, sinnlich und auskleidend.