Grand

Côtes du Jura, Chardonnay "La Grande Chaude"

2020, 750 ml

Frankreich, Jura

9950420002

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Garnelen à la plancha

(Meeresfrüchte)

Bressehuhn mit Morcheln und Crème

(Meeresfrüchte)

Grüner und weißer Spargel mit Orangen-Hollandaise

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostzngsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.06.2022

Information zum Wein

Ein Chardonnay aus dem Weinberg La Grande Chaude, der sich zum Zeitpunkt der Lese noch in Umstellung auf ökologischen Landbau befand. 2021 wurde die Zertifizierung abgeschlossen. 100 % Chardonnay wurden von Hand gelesen und nach dem Abbeeren spontan in Eichenfässern vergoren. Der Ausbau erfolgte in mehrjährigen Eichenfässern.

Farbe

helles Goldgelb mit grüngoldenen Reflexen

Nase

Der *Chardonnay »La Grande Chaude«* macht seinem Namen durchaus Ehre; denn es ist ein Wein, der die warmen Noten reifer gelber und teils exotischer Früchte aufnimmt. Orangen und Zitronen, gelbe Pfirsiche und Nektarinen sowie ein wenig Mango und Sternfrucht verbinden sich mit leicht angerösteten Nüssen und einer Menge Karamell, die an junge Weine von François Ganevat erinnert, zumal man auch hier die im Jura oft präsente leichte Note von Oxidation in Form von mürbem Apfel und Walnuss findet.

Gaumen

Im Glas ist das ein saftig reifer Wein mit Substanz und Länge, einer eleganten, frischen, wenn auch reifen Säureader, wiederum gelben Fruchtnoten und einer cremigen Textur. Ja, die seidige, runde, cremige und elegante Textur macht den Charakter des *»La Grande Chaude«* aus, vor allem in der Verbindung der lebendigen Mineralität mit dem cremigen Salzkaramell im Finale.