La Soufrandière

Saint-Véran Climat "La Bonnode" Zen AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217106

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

In frischer Ananas mariniertes Huhn mit Koriander, Reisessig und Reis

(Geflügel)

Tarte vom Grünen Spargel mit frischen Erbsen und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Gemüse- und Pilzgratin mit Meeresfrüchten

(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 zum 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 24 mg/l, der pH-Wert bei 3,19.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Die *2021er La Bonnode Cuvée Zen* wirkt ähnlich elegant, frisch und sinnlich wie ihre Geschwister, deren Schwefelung leicht höher liegt. Auch hier verbinden sich Noten von Zitronen und Orangen mit Frühlingsblüten und etwas Kalk. Der Wein zeigt sich dabei allerdings noch etwas seidiger und cremiger mit Anklängen von Lemoncurd, garniert mit Kräutern.

Gaumen

Auch am Gaumen scheint *La Bonnode Cuvée Zen* sich mit etwas mehr Sinnlichkeit und Cremigkeit hervorzutun, während der klassische *La Bonnode* stärker von einer druckvollen Säure bestimmt wird. Hier zeigt sich ein elegantes Mundgefühl mit der hellen Frucht von Zitronen, etwas Ananas und Birne, dazu mit einem Hauch von Gerbstoff und im Finale einer Mischung aus sauren Drops, feiner und reifer gelbfruchtiger Süße, die aber von Salzigkeit und Säure wieder eingefangen wird