La Soufrandière

Saint-Véran Climat "La Bonnode" AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217126

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Brandade vom geräucherten Schellfisch mit Zitronenjoghurt

(Fisch)

Butternusskürbis-Tartelettes mit Ziegenkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Gemüse-Pilzgratin mit Meeresfrüchten

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

Informationen zum Wein

Der Weinberg La Bonnode grenzt an den Weinberg La Combe Desroches und erstreckt sich über zwei Hektar auf 250 m Höhe, nach Osten ausgerichtet, am Fuße der Roche de Vergisson. Die 35 Jahre alten Rebstöcke sind größtenteils von alten Sträuchern umgeben. Die Böden aus Kalkmergel und hellem Lehm sind ideal für den Chardonnay. Die Weinlese dauerte vom 29. August bis zum 3. September 2022. Der Chardonnay wurde aus ganzen Trauben gepresst und spontan vergoren. Anschließend reifte er über 17 Monate in Fudern und in 228-Liter-Behältern. Es folgte der biologische Säureabbau. Der Gesamtschwefelgehalt beträgt 46 mg/l, der pH-Wert 3,21.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der 2022 *La Bonnode* ist einer von vier unterschiedlich ausgebauten *Bonnodes* und es ist interessant, diese Weine nebeneinander zu vergleichen. Bei diesem Saint-Véran geht es um die Balance zwischen Kühle und Wärme, Frische und Cremigkeit in einer Mischung aus Zitronen mit Saft, Kernen und Schalen, etwas grüner Ananas, Karambole und Reineclaude. Im Hintergrund etwas Rauch, Stein und Nuss.

Gaumen

Am Gaumen ist es beeindruckend, wie viel Säure *La Bonnode* im Süden Burgunds in den eigentlich ja teils heißen und trockenen 2022 bringt. Da ist nicht nur Kraft drin, sondern auch viel Spannung, Dichte und auch Präzision. Man merkt dem Wein schon die südländisch ausgeprägte reife Zitrusfrucht und das teils gelbe Steinobst an, aber alles ist durchdrungen von Vitalität, Frische und Salzigkeit.