

La Soufrandière

Saint-Véran "La Combe DesRoches" AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9950217102

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Papadams mit Garnelen, Chili und Brunnenkresse

(Meeresfrüchte)

Mi-Nudeln mit Flowersprouts, Cashews und Shoyu

(Gemüse & Vegetarisch)

Laab Gai – thailändischer Salat mit Hühnchen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.03.2023

Informationen zum Wein

Die Gebrüder Bret haben dieses wunderschöne Grundstück von etwa 1,5 Hektar im Jahr 2016 erworben. Es liegt in nördlicher Ausrichtung an den Hängen eines Tals unterhalb des Roche de Vergisson. Die Böden aus Kalkmergel und hellem Lehm sind ideal für den Chardonnay. Trotz des kühleren Terroirs erreichen die Trauben eine schöne Reife. Die Lese fand am 24. und 25. September 2021 statt. Der Chardonnay wurde als ganze Traube gepresst und spontan vergoren. Darauf reifte er über ein knappes Jahr zu 80 % in Cuves und zu 20 % in bis zu zehn Jahren alten *Pièces*. Es folgte eine malolaktische Gärung. Der Gesamtschwefel liegt bei 30 mg/l, der pH-Wert bei 3,15.

Farbe

mittleres Gelb

Nase

Der *2021er La Combe DesRoches* ist ein klassischer, eher zitrisch geprägter Wein, wie man ihn seit einigen Jahren kaum mehr im Glas hatte. Er erinnert an weiße Blüten, Zitronensaft und -schalen mit Minze und aufgelöstem Kalk. Hinzu kommen einige wärmere Noten von Nashi-Birnen und weißen Pfirsichen.

Gaumen

Am Gaumen bestätigt sich der eher kühle, zitrisch helle Eindruck. Der Chardonnay bringt eine bemerkenswerte Spur von Säuren und Salzen an den Gaumen. Es besteht direkt der Impuls, zu schlucken und nach mehr zu verlangen. Kühl und steinig, aber trotzdem charmant wirkt der *Saint-Véran* mit seiner feinen, leicht cremigen Textur und der lebendigen Mineralität. Im Finale sorgen die Pfirsich- und Birnen-Noten für Saft, während die zitrischen und herb pikanten Einflüsse den Trinkfluss bestimmen.