Thomas Morey

Bourgogne Chardonnay AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910224083

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Risotto mit Kaisergranat und jungem Fenchel (Meeresfrüchte)
- Blaufußhuhn in Morchel-Rahm (Geflügel)
- Kartoffel-Steinpilz-Auflauf (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.04.2025

Der Bourgogne Chardonnay stammt aus verschiedenen Parzellen, die in Chassagne-Montrachet liegen und zudem zu 10 % aus Macon und zu 15 % aus dem Chalonnais. Die Gärung erfolgt mit indigenen Hefen in einer Kombination aus neutralem Fass und Tank. Die malolaktische Gärung läuft auf natürliche Weise ab, und der Wein verbleibt auf seiner Hefe ohne jegliche Bâtonnage. Der Neuholzanteil beträgt rund 20 %. Geschwefelt wird erst im letzten halben Jahr im Fass, und zwar mehrfach mit minimalen Dosen, sodass der Wein insgesamt nie auf mehr als 35 mg/l kommt.

Farbe

intensives Strohgelb mit einem leicht grünen Reflex

Nase

Thomas Moreys Bourgogne Chardonnay liefert einen wunderbaren Einstieg in das Portfolio des Winzers. Er ist genau die Visitenkarte, die man von solch einem Weingut haben will. Der 2023er Jahrgang ist ein genaues Abbild des Jahrgangs und man merkt, dass hier auch ein wenig südlicher Chardonnay mit im Einsatz ist. Im Auftakt gibt es eine dezente Note von Schießpulver in Verbindung mit einer aromatischen Frucht, die fast ein wenig an Riesling erinnert. Reife, saftige Zitrusfrüchte, Aprikosen, gelbe Pflaumen und gelbe Birnen, Mandeln und Nüsse findet man hier vor.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chardonnay saftig und fruchtig mit Anklängen von Tee, einer leichten Rauchigkeit und gelber Frucht. Man merkt hier ein wenig die Wärme des Südens und mehr Mineralität als Säurespannung. Aber dafür ist das ein hedonistischer, offener, einladender Chardonnay. Ein sehr gelungener Bourgogne Chardonnay.