La Soufrandière

Saint-Véran Climat "La Bonnode" Zen AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217128

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hähnchen-Souvlaki mit Reis

(Geflügel)

Zitronengras-Tofu mit Wildbrokkoli und Frühlingszwiebeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Schwertmuscheln mit Sherry, Sternanis, Fenchel und Safranmayonnaise

(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 37 mg/l, der pH-Wert 3,36.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der 2022er *La Bonnode Cuvée Zen* ist einer von vier unterschiedlich ausgebauten Bonnodes und es ist spannend, diese Weine nebeneinander zu vergleichen. Zen wirkt ähnlich frisch und kraftvoll wie La Bonnode, aber man hat das Gefühl, etwas mehr Walnuss und Sherry zu riechen oder einen oxidativ ausgebauten Wein im Glas zu haben. Es gibt viel grüne und gelbe Zitrone in Form von Saft und Schale, dazu etwas Rauch und Stein. Das macht Lust auf den ersten Schluck.

Gaumen

Am Gaumen wirkt *La Bonnode Cuvée Zen* etwas seidiger und sinnlicher als *La Bonnode*, bringt also etwas mehr Cremigkeit an den Gaumen. Die Säure wirkt etwas eingebundener, aber dennoch beeindruckend fest und druckvoll. Dabei bleibt der Wein ebenso klar, saftig und frisch mit viel Zitrus, einem Hauch von Toffee, grüner Ananas, grüner Birne und viel Stein und Salz im Abgang.