

 **Grand**

# *Côtes du Jura, Chardonnay*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Jura

 9950420015

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Toast mit einer Shrimps-Anchovis-Zitronenbutter**

(Meeresfrüchte)

**Ceviche vom Adlerfisch**

(Fisch)

**Junge Kürbisse, gefüllt mit Pilzen, Fontina Val**

**d'Aosta und Crème fraîche**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.10.2023

## Information zum Wein

Ein Chardonnay aus verschiedenen Weinbergen der Domaine, der nun auch offiziell biologisch zertifiziert ist; denn 2021 wurde die Zertifizierung abgeschlossen. 100 % der Chardonnay-Trauben wurden von Hand gelesen und nach dem Abbeeren spontan in Eichenfässern vergoren. Der Ausbau erfolgte in mehrjährigen Eichenfässern.

## Farbe

helles Goldgelb mit grüngoldenen Reflexen

## Nase

Dies ist ein offen wirkender und einladender Chardonnay mit Noten von einem reifen gelben Apfel, von etwas Birne, Apfeltarte mit Schlagsahne, etwas Gestein, Weißdorn und Zimtrinde.

## Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig mit ein paar herben Vin-de-voille-Noten und der entsprechenden Nussigkeit. Er ist am Gaumen weniger opulent als erwartet, dafür angenehm fest, trocken, herb, leicht oxidativ, sehr saftig und salzig mit einer pikanten Bitternote im Finale.

EMPFEHLUNGEN ZUM WEIN: kalte Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, Muscheln, Moules marinières, Fisch in weißer Sauce