2020 Saint-Véran Climat "La Bonnode" 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02104620

Bret Brothers/La Soufrandière

Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2020

Rebsorten: Chardonnay

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Land: Frankreich

Region: Mâconnais

Verschluss: Naturkorken

Trinkreife bis: 2032

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Restsüße: 0 g/l

Säuregehalt: 0 g/l

Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

Die 2020er La Bonnode Cuvée Zen unterscheidet sich von der klassischen Cuvée durch 15 mg weniger Schwefel. Dieses Weniger an Schwefel verändert den Wein insofern, als der im Duft etwas strenger und fester, etwas hefiger und pikanter ist. Natürlich zeigt sich auch hier die gelungene zitrische Frische in Kombination mit leicht cremig wirkenden Noten. Zitronen, deren Schalen und eine leichte Lemoncurd-Variante mischen sich hier mit zerstoßenen Austernschalen, Kalk, Kreide, Trockenkräutern und Verbenen. Aber es findet sich auch eine Note von blondem Tabak, ferner etwas Grafit sowie Wacholder und ein Hauch von Holzkohle. Auch am Gaumen wird die La Bonnode Cuvée Zen von Kühle und Klarheit bestimmt. Der Wein wirkt – wen wundert es bei weniger Schwefel? – offener. Die Jacke ist schon abgestreift, der erste Knopf geöffnet. Die Klarheit bleibt, die Frucht zeigt sich etwas wärmer als bei der klassischen Cuvée. Es gibt mehr Orange als Zitrone, mehr gelbe als grüne Birne. Dazu findet sich auch hier das leicht herbe und pikante, leicht tabakige Finale mit einem gewissen Gerbstoff, aber auch einem Mehr an hefiger Seidigkeit. Die Säure wirkt brillant und sorgt für

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

2020 Saint-Véran Climat "La Bonnode" 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02104620

Bret Brothers/La Soufrandière

viel Energie. Der Chardonnay wurde von ganzen Trauben gepresst und spontan vergoren. Darauf reifte er über 17 Monate in Fudern und in pièces von 228 Litern. Es folgte eine malolaktische Gärung.

Produzent

1947 kauft Jules Bret Großvater der Brüder Marc-Antoine Bret, Jean-Guillaume Bret und Jean-Philippe Bret das Weingut La Soufrandière in Vinzelles, in der Weinbauregion Máconnais im südlichen Burgund. Die drei Brüder übernehmen im Jahr 2000 das Weingut und entscheiden sich sofort für einen biologischen und sogar bio-dynamischen Weinbau. Das Weingut ist seit 2006 bio-zertifiziert. Das Arbeiten von Hand, im natürlichen Rhythmus des Lebens (nach Mond und Planeten), das Pflügen mit dem Pferd, der Verzicht auf Herbizide und synthetische Pestizide, keine Zugabe von Reinzuchthefen, geringer Einsatz von Sulfiten und ausschließlich Naturkork ist der einzige richtige Weg, hervorragenden Wein zu produzieren, die ausgewogen, lebendig sind und das Terroir offenbaren.

Bret Brothers/La Soufrandière
Frankreich / Burgund
125 Rue Aux Bourgeois 1
71680 Vinzelles

© Weinhaus Stetter