

2022 Saint-Véran Climat "La Bonnode" 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02104622

Bret Brothers/La Soufrandière



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2022

Rebsorten: Chardonnay

Flaschengröße: 0,75 Liter

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

Land: Frankreich

Region: Mâconnais

Verschluss: Naturkorken

Trinkreife bis: 2033

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

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 Rebstocke sind größtenteils von alten Sträuchern umgeben. Die Böden aus Kalkmergel und hellem Lehm sind ideal für den Chardonnay. Der 2022 La Bonnode ist einer von vier unterschiedlich ausgebauten Bonnodes und es ist interessant, diese Weine nebeneinander zu vergleichen. Bei diesem Saint-Véran geht es um die Balance zwischen Kühle und Wärme, Frische und Cremigkeit in einer Mischung aus Zitronen mit Saft, Kernen und Schalen, etwas grüner Ananas, Karambole und Reineclaude. Im Hintergrund etwas Rauch, Stein und Nuss. Am Gaumen ist es beeindruckend, wie viel Säure La Bonnode im Süden Burgunds in den eigentlich ja teils heißen und trockenen 2022 bringt. Da ist nicht nur Kraft drin, sondern auch viel Spannung, Dichte und auch Präzision. Man merkt dem Wein schon die südländisch ausgeprägte reife Zitrusfrucht und das teils gelbe Steinobst an, aber alles ist durchdrungen von Vitalität, Frische und Salzigkeit. Ein großartiger Chardonnay, der aufgrund seiner herausragenden Qualität, im Michelin Stern Restaurant Zur Weinsteige in Stuttgart inzwischen ein



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

2022 Saint-Véran Climat "La Bonnode" 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02104622

Bret Brothers/La Soufrandière



Klassiker in der Weinbegleitung ist. Der Chardonnay wurde aus ganzen Trauben gepresst und spontan vergoren. Anschließend reifte er über 17 Monate in Fudern und in 228-Liter-Behältern.

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

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