

 **Henri & Gilles Buisson**

Saint-Romain blanc "Sous le Château" AOC

 , 750 ml

 France,

 9910246044



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

In Chilipulver und Limetten mariniertes gegrilltes
Hähnchen mit gegrillten Frühlingszwiebeln
(Geflügel)

Chingri Do Pyaaza – Garnelen mit Zwiebel, Tomate,
Chile und Kurkuma
(Meeresfrüchte)

Quesadilla mit Salsa von gelben Tomaten
(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.01.2024

Information

Der *Saint-Romain Sous le Château* 2022 stammt aus der gleichnamigen Lage nahe der Ortschaft. Sous le Château ist auch nach Südosten ausgerichtet und liegt auf 340 bis 380 Metern. Im Weinberg mit sogenanntem *Colluviosol* auf Kalkstein stehen 30 Jahre alte Chardonnay-Reben. Handlese, Ganztraubenpressung und spontane Vergärung im Holz. Die malolaktische Gärung erfolgt spontan in den Fässern. Der Ausbau läuft über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter-Barriques und Tonneaux, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Hinzu kommen Betoneier und *WineGlobes*. Der Wein wird täglich probiert, und die Fässer werden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hält. Es wird mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wird erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit. Das Weingut ist mittlerweile Biodyn-zertifiziert.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Der *Saint-Romain Sous le Château* 2022 ist ein aromatisch heller und frisch wirkender Chardonnay, über dem eine Rauchschwade von Feuerstein und Holz liegt. Dazu kommen Noten von Zitronen und Mandarinen samt Zesten, von gelben Pflaumen und Kapstachelbeeren.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein Chardonnay mit Präzision und Klarheit. Es ist unverstellter Wein mit kühler Eindringlichkeit und einem fast stählern wirkenden Charakter, wie es manche *Chablis* vorweisen. Von einem warmen, mitunter heißen Jahrgang ist hier nichts zu merken, auch wenn es hier ein paar mehr gelbe Früchte gibt. Trotzdem bleibt die straffe Säure bis ins Finale hin präsent.