



Côtes du Jura, Chardonnay AOP

2024, 750 ml

Frankreich, Jura

9950420026

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratener „Saumon meunière“ mit Mandelbutter, Zitronenzeste und Petersilien-Mandelbutterkartoffeln (Fisch)

Hähnchenbrust à la Crème mit Lauch, Champignons und leichter Sahne-Weißwein-Sauce & Butter-Kartoffelpüree (Geflügel)

Risotto mit Butter, jungem Parmesan, Wildkräutern und grünen Erbsen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2025

Information zum Wein

Ein Chardonnay, der in Fässern ausgebaut wurde, die zuvor Savagnin enthielten, der unter Flor gelagert wurde. Die Reben stammen von ton- und kalkhaltigem Mergel. Fermentation bei niedriger Temperatur, Ausbau acht Monate.

Farbe

mittleres Goldgelb

Nase

Der 2024er „Chardonnay“ duftet so intensiv, wie es die goldgelbe Farbe suggeriert. Er erinnert an Hefe, Sauerteigkruste, Nussbutter und frische Haselnüsse zusammen mit Orangencreme, etwas Birne und Quitte. Er bietet ein Eintauchen in Trockenfrüchte (insbesondere Haselnuss) und frische Butter. Er passt hervorragend zu Flussfischen oder Käse.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich im „Chardonnay“ ein leichter Schleier von der früheren Florhefe wie eine feine Haselnussinfusion im frischen, saftigen und leicht seidigen Wein. Der Saft spielt hier eine große Rolle. Er ist klar und pur, leicht versetzt mit Salz und pikanten Zesten. Ein Chardonnay zwischen Intensität und lebenslustiger Unbeschwertheit.