



La Soufrandière

Mâcon-Vinzelles "Le Clos de Grand-Père" AOC



2024, 750 ml



Frankreich, Burgund



9950217166



Chardonnay

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Cremige Suppe von grünem Spargel mit gerösteten Spargelspitzen
und Haselnüssen (vegetarisch)

Steinbutt unter der Kartoffel-Pilzkruste mit Chardonnay-Sauce

Knurrhahn im Ofen gebacken mit Olivenöl und Oliven

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.12.2025

Info zum Wein:

Assemblage von verschiedenen Terroirs aus Ton-Kalkstein, 12.-23.September gelesen, 70% Stahltank, 30% Barrique, minimal geschwefelt. 8214 Flaschen, 480 Magnum.

Farbe:

Funkelndes mittleres Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Macon Vinzelles Les Clos de Grand Pierre zeigt sich als finessenreicher und zugleich fruchtiger weißer Burgunder. Im Duft finden wir Apfel, Zitrone, Quitte und Grapefruitschale, durchmischt von Muscheln, Meeresbrise, Lindenblüte und Anis. Zart deutet sich der gekonnte Holzeinsatz mit einem Hauch Vanille und Zedernholz an.

Gaumen:

Am Gaumen treffen wir auf einen noch jugendlichen und erfrischenden Chardonnay mit anregender Säure, feiner heller Frucht, salzigen Noten und einem subtilen Gerbstoff. Sehr gutes Entwicklungspotential, die Karaffe und eine weitere Reife auf der Flasche zahlen sich aus.