

CHARDONNAY LES BONNES 2022

BIO



Maison Bonnard, Bugey

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Rauch
Honigmelone
Grapefruit
Getoastetes Brot
Zedernholz
Aprikose
Gelber Apfel
Butter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2042
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils neues
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100