

# CHARDONNAY LES BONNES 2022

BIO



Maison Bonnard, Bugey

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Rauch  
Grapefruit  
Honigmelone  
Zedernholz  
Getoastetes Brot  
Gelber Apfel  
Aprikose  
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  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

teils neues  
Barriquefass

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

91/100