La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" AOC

, 1500 ml

France,

9950217092



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Ceviche von Seeteufelbäckchen mit Leche de Tigre, Yuzu und Staudensellerie

(Fisch)

Fenchel-Risotto mit Räucheraal

(Fisch)

Salat mit Grapefruits, Burrata, Zitronen-Ingweröl und Koriandersaat

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.05.2022

Informationen zum Wein

Die Lage Les Quarts gehört zweifelsohne zu den besten Terroirs der Appellation Pouilly-Vinzelles. Der traumhaft gelegene Weinberg ist nach Südosten ausgerichtet und verfügt über 48 bis 80 Jahre alte Chardonnay-Reben auf kiesel- und vor allem eisenhaltigem Lehm- und Kalkboden aus dem Bajocium (Jura). Es sind langlebige, ausgewogene Weine, die dort entstehen. Handlese vom 24. Bis 25. August 2020, Ganztraubenpressung und Spontanvergärung, danach Ausbau über 17 Monate zunächst in*pièces* für elf Monate und dann in Fudern mit 100 % malolaktischer Gärung. Der zugesetzte Schwefel beträgt 40 mg/l.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *Les Quarts* ist ein südlicher Burgunder, der in 2020 jedoch beeindruckend hell und knackig ausfällt. Er erinnert in seiner Aromatik an weiße Blüten, an Bleistiftabrieb mit Grafit und Holz, etwas Oregano und Verbene, blanchierte Mandeln und gelbe wie auch grüne Zitrusfrüchte. Das wirkt lebendig, frisch, klar sowie präzise und schließt nach zwei etwas volleren, aber ebenfalls immer ausgewogenen Jahrgängen vor allem an 2017 an.

Gaumen

Am Gaumen ist der Wein typisch kraftvoll und fest mit einem leichten Gerbstoff und einer in diesem Jahr besonders druckvollen intensiven Säure, die für Spannung sorgt. Erstaunlich ist, dass der Wein zu 100 % eine malolaktische Gärung mitgemacht hat. Bei den Bret-Brüdern wird auf den Punkt genau gelesen, sodass sich das Zitrisch-Herbe mit dem Seidigen des Hefeausbaus, dem Gerbstoff und einer gewissen Fleischigkeit zu einem sehr gelungenen Ganzen verbindet.