La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" AOC

, 1500 ml

France,

9950217116

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Ceviche von Seeteufelbäckchen mit Leche de Tigre, Yuzu und Staudensellerie

(Fisch)

Fenchel-Risotto mit Rotbarbenfilets

(Fisch)

Fenchel-Salat mit Orangen, Burrata, Zitronen-Ingweröl und Koriandersaat

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.03.2023

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). Seit 2008 wird der Weinberg mit dem Pferd gepflügt. Handlese vom 18. bis zum 23. September 2021, Ganztraubenpressung und Spontanvergärung, danach Ausbau über 17 Monate zunächst in Fässern und Fudern für elf Monate und dann in Fudern mit 100-%iger malolaktischer Gärung. Der Gesamtschwefel beträgt 34 mg/l. Der pH-Wert liegt bi 3,22.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Mit dem 2021er *Les Quarts* betritt ein Chardonnay die Bühne, dessen Intensität am Gaumen in der Nase kaum zu erahnen ist. Das aber ist typisch für die Weine aus Pouilly-Vinzelles, die immer etwas verhaltener als die aus Saint-Véran oder Pouilly-Fuissé sind. Der Wein erinnert an getrocknete Minze, Verbene und violette Trockenblüten sowie etwas Baumrinde, die auf Noten von reifen Zitronen- und Zitronenschalen trifft. All das aber bleibt fein, finessenreich und wirkt fast ein wenig intellektuell.

Gaumen

Am Gaumen öffnet sich der Wein. Hier zeigt er seine Kraft und Tiefe viel unverblümter. Er besitzt eine weiß- und gelbfleischige Frucht sowie zitrische Noten, etwas Gerbstoff und einen deutlichen Säuredruck, der für Spannung sorgt. Bei den Bret-Brüdern wird auf den Punkt genau gelesen, sodass sich das Zitrisch-Herbe mit dem Seidigen des Hefeausbaus, dem Gerbstoff und einer deutlichen Salzigkeit und Mineralität zu einem sehr gelungenen Ganzen verbindet.