



La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles, Cuvée Zen

AOC



, 750 ml



France,



9950217154



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Kürbis-Gnocchi in Salbeibutter

Kabeljau in weißem Kaffee-Fumet

Mit Wildkräutern confiertes Kaninchen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

Chardonnay aus jüngeren Reben im Climat Les Quarts, biodynamisch kultiviert. Handlese, Ganztraubenpressung, spontane Vergärung. Der Ausbau erfolgt auf der Hefe teils im Tank, teils in gebrauchten Fässern, ohne Schwefelgabe während Ausbau und Gärung. Erst zur unfiltrierten Füllung wird minimal geschwefelt.

Farbe:

Kräftiges Goldgelb mit strahlenden Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2023 Pouilly-Vinzelles "Cuvée Zen" von La Soufrandière zeigt sich derweil noch etwas reduziert und bedarf der Belüftung. Dann zeigt sich mit zunehmender Luft die satte, jugendlich propere Frucht nach gelbem Kernobst und sonnenwarmer Zitrone. Ein Strauß getrockneter Sommerblumen, Espresso-Crema und etwas Puderzucker schnüren das Ensemble zu einem freudvollen Großen und Ganzen.

Mund:

Im Antrunk supersaftig mit grippiger Haptik und rasantem Zug: die reife Frucht belegt hierbei das zitrische Spektrum, befeuert von der reifen, aromatisch leicht herb wirkenden Säure. Eine anregende Bitternote sorgt für den richtigen Schmiss, die pudrig feine Phenolik lässt den Becher zügig nachfüllen. Wirkt in der Jugend derweil etwas edgy, was ihm seinen besonderen Charme verleiht.