



Bret Brothers

Pouilly-Fuisse Climat "En Carentrant" Zen AOC



, 750 ml



France,



9950217588



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Fougasse mit grünen Oliven, Zitronen, Gruyère und

Za'atar

(Gemüse & Vegetarisch)

Mönchskopf-Muschel-Risotto

(Meeresfrüchte)

Linguine mit Meyer-Zitronen, Dill und Knoblauch

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.05.2024

Informationen zum Wein

Die Bret-Brüder beziehen hier aus dem Climat En Carementrant in der Appellation Pouilly-Fuissé die Frucht von 0,4 Hektar. Es ist nach 2019 der dritte Wein nach vier Jahren Pause, in denen der Lieferant der Trauben gewechselt hatte. Der Weinberg befindet sich im letzten Jahr der Umstellung auf biologischen Landbau. Er liegt unterhalb des Roche de Vergisson auf einer Höhe von 280 Metern in reiner Südlage. Die 50 bis 60 Jahre alten Chardonnay-Reben stehen auf sehr ton- und kalkhaltigem Boden aus dem Bajocium (Jura). Handlese am 29. August 2022, Ganztraubenpressung und Spontanvergärung, danach Ausbau über 17 Monate in gebrauchten Cuves und Fudern mit 100-%iger malolaktischer Gärung. Der Gesamtschwefel beträgt 15 mg/l je nach Fass, der pH-Wert liegt bei 3,37. Es wurde weder geschönt noch filtriert.

Farbe

leuchtendes, intensives Strohgelb

Nase

Der 2022er *En Carementrant* ist ein Chardonnay mit einem leicht rauchigen und herben Charakter, der an eine Mischung Zitronen, Mandarinen und Limetten, Rauch, zerstoßenen Feuerstein und Kräuter denken lässt. Dazu kommen ein wenig grüne Birne, weißen Blüten und Geißblatt.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein pur, druckvoll und wiederum leicht reduktiv rauchig, ohne dass sich das allzu sehr in den Vordergrund schieben würde. Vor allem birgt der Wein eine gute Balance aus Seidigkeit und Spannung mit grün-gelber zitrischer Frucht, Kräuternoten und zerstoßenem Kalk, Salz, etwas weißem Pfeffer und Zesten. Das Wechselspiel aus Säurespannung und leichter Cremigkeit ist sehr gelungen.