La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" Zen AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217140

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hühnchenschlegel, Orangenscheiben, Fenchel und Anis aus dem Ofen

(Geflügel)

Gegrilltes Brot mit Sardinen, süßen Zwiebeln und gelben Tomaten

(Fisch)

Mit Miso-Mayonnaise und Aleppo-Chili-Flocken gefüllte Eier

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

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 26. bis zum 27. August 2022, 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 bei 3,18.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *2022er Les Quarts Cuvée Zen* präsentiert sich ähnlich wie sein Pendant ohne „Zen“ mit einer wachsigen Note, die hier aber deutlich weniger intensiv ausfällt. Dafür gibt es mehr von den herben zitrischen Noten, wiederum weniger vom reifen Steinobst und Toffee, aber mehr von der Verbene und Minze. Der Wein wirkt tatsächlich wie ein Geschwister, aber etwas straffer und zitrischer.

Gaumen

Auch am Gaumen hat man beim *Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Zen* das gleiche Phänomen. Er wirkt in sich ruhend und balanciert zwischen einer saftigen, auskleidenden Frucht, die auch von Steinobst und gelbem Kernobst, vor allem aber von Zitrusfrüchten bestimmt ist. Die Säure, die Spannung aufbaut und für Druck sorgt, ist noch etwas präsenter. Im Finale wird es salzig und herb mit purer zitrischer Frucht und einem leichten Gerbstoff.