# La Soufrandière

## *Pouilly-Vinzelles AOC*

, 750 ml

France,

9950217134

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

**Butter Chicken mit Bockshornklee**

(Geflügel)

**Gratinierte Jakobsmuscheln mit Karambole-Mignonette**

(Meeresfrüchte)

**Taboulé vom Blumenkohl mit Äpfeln, Nüssen und Koriander**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 02.11.2023

Informationen zum Wein

Aus zwei Hektar auf 230 Metern Höhe in der Appellation Pouilly-Vinzelles von 40 bis 55 Jahre alten Chardonnay-Reben auf Lehm- und Kalkboden aus dem Bajocium (Jura) stammt dieser Wein. Handlese vom 23. bis 29. August 2022 (auf dem Etikett steht September, was aber ein Copy & Paste-Fehler ist). Es folgten Ganztraubenpressung und Spontanvergärung, danach Ausbau zu 80 % im Tank und zu 20 % in *Pièces* von 228 Litern mit 100-%iger malolaktischer Gärung. Der Gesamtschwefel beträgt 36 mg/l, der pH-Wert 3,24.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Der 2022er *Pouilly-Vinzelles* von La Soufrandière ist ein Chardonnay, der im Duft eher scheu wirkt und ganz sicher scheuer als sein *Zen-Pendant,* in dem noch etwas weniger Sulfite verwendet wurden. Es duftet zitrisch und nach knackigen Birnen- und Apfelnoten, etwas gelber Pflaume und Karambole. Dazu kommt ein warmer, cremiger Aspekt mit ein wenig Patisserie, dann wiederum eine kalkige Note, garniert mit weißen Blüten.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chardonnay seidig, saftig, rund und sinnlich mit einer reifen Zitrus- und Kernobstfrucht, sowie weißem Pfirsich. Die Säurestruktur ist zwar markant und doch recht seidig und trägt so zum sinnlichen Eindruck bei, der bis ins lange Finale präsent bleibt, wo der Wein bis zum Schluss von einem Gerbstoff getragen wird.