La Soufrandière

Pouilly-Fuissé Climat 1er Cru "Au Vignerais" AOC

, 750 ml

France,

9950217144

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Dim Sum mit Garnelen, Koriander,

Frühlingszwiebeln und geröstetem Chili

(Meeresfrüchte)

Dim Sum vom Schweinebauch mit Spitzkohl

(Fleisch, Geflügel)

Mit weißem Tee geräucherter Tofu mit Wildbrokkoli

und Möhren

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.05.2024

Informationen zum Wein

Die Bret-Brüder besitzen im Climat Au Vignerais in der Appellation Pouilly-Fuissé 0,49 Hektar. Der Weinberg liegt am Südhang des Roche de Solutré auf einer Höhe von 310 Metern und verfügt über 35 Jahre alte Chardonnay-Reben auf eisenhaltigem rotem Lehm- und Kalkboden aus dem Bajocium (Jura). Handlese am 27. August 2022, Ganztraubenpressung und Spontanvergärung, danach Ausbau über 17 Monate in sieben bis 18 Jahre alten Fässern mit 100-%iger malolaktischer Gärung. Keine Schönung, keine Filtration. Der pH-Wert liegt bei 3,50, der Gesamtschwefel beträgt 37 mg/l.

Farbe

intensiv leuchtendes, helles Goldgelb

Nase

Der *2022er Pouilly-Fuissé Au Vignerais* wirkt schon im Duft sinnlich, gleichzeitig druckvoll und zitrisch. Dabei sind die Zitrusfrüchte reif und gelb, werden begleitet von Salzzitronennoten und etwas Lanolin, Schmand und Keksen.

Gaumen

Am Gaumen wird der Wein seinem 1er-Cru-Status voll gerecht. Er ist komplex, tief und sinnlich, hat Spannung und Länge, wirkt in der Textur cremig und doch spürt man vom ersten Moment an eine vibrierende Spannung an der Zungenspitze. Die Intensität der frischen wie cremigen Zitronennoten wirkt hier genauso appetitlich wie die leicht kalkigen und jodigen Noten. Das ist ein wunderbar balancierter, in sich stimmiger, reifer wie druckvoller und frischer *Pouilly-Fuissé*.