La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" Clocheton Ovoide Zen AOC

, 750 ml

France,

9950217158

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Marinierte Gemüse mit Ziegenfrischkäse

Loup de Mer aus der Salzkruste

Lammschulter im Heu gegart

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

Selektion aus der Parzelle „Le Clocheton“ innerhalb der historischen Lage Les Quarts. Die Reben sind zwischen 50 und 80 Jahre alt und wurzeln tief in ton- und kalkhaltigen Böden des Bajocien, reich an silikatischen Kristallen. Südostexposition auf ca. 230 m Höhe, biodynamische Bewirtschaftung mit konsequenter Handarbeit und minimalem Ertrag. Selektive Handlese, Ganztraubenpressung und spontane Vergärung. Der Ausbau erfolgt vollständig im 19-hl-Beton-Ei, dessen Form eine feine, natürliche Zirkulation der Hefe begünstigt und die seidige Textur des Weines fördert. Kein Schwefel während Gärung und Ausbau, minimale Zugabe bei der unfiltrierten Füllung. Limitierte Lagenabfüllung.

Farbe:

Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:

Lemon Custard Pie, Crème Pâtissière und Mürbeteig mit Salzbutter strömen aus dem Glas wie der Flakscheinwerfer vor der Mehrzweckhalle in den Abendhimmel strahlt. Etwas im Hintergrund steht ein Strauß getrockneter Blumen einer wilden Sommerwiese, daneben eine Tasse frisch gebrühter Kräutertee und zwei, drei Schnitze mürber Apfel. Stillleben.

Mund:

Ruhig und balanciert gleitet er förmlich über den Gaumen. Strukturell ist alles in perfekter Harmonie, nichts sticht hervor, alles ist perfekt orchestriert. Die reife Säure spannt sich weit in einträchtiger Liaison mit den pudrig feinen Gerbstoffen, die seine geschmacklichen Outlines mit Fatcap zeichnen. Der Wein wirkt wie ein Rückblick in seidenmattem Sepia-Ton, puristisch und klar, eher geworden als gemacht. Daseinserfüllte Gelassenheit im Glas.