

## La Soufrandière

# *Pouilly-Fuissé Climat 1er Cru* *"Au Vigneraiis" AOC*

 , 750 ml

 France,

 9950217121



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Hähnchenschenkel in Noilly Prat, Pernod und**

**Crème fraîche**

(Geflügel)

**Perlhuhn mit Wirsing und Lardo**

(Fleisch, Geflügel)

**Tagliatelle, Steinpilze, Beurre Bordier**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.03.2023

## Informationen zum Wein

Die Bret-Brüder besitzen im Climat Au Vignerai 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 roten Lehm- und Kalkboden aus dem Bajocium (Jura). Handlese am 21. September 2021, 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 3,27, der Gesamtschwefel beträgt 58 mg/l je nach Fass. In 2021 hat das Weingut 50 % der Ernte durch Spätfröste und Hagel verloren.

## Farbe

mittleres Stroh- bis Goldgelb mit leicht grünen Reflexen

## Nase

Der *2021er Pouilly-Fuissé Au Vignerai* wirkt schon im Duft sinnlich, aber auch noch ein wenig scheu. Er braucht Luft und Zeit, damit sich die Noten von Salzzitrone und Zitronenabrieb, Jod und Wachs, Fenchelsaat und knackigem Kernobst entfalten können.

## Gaumen

Am Gaumen wird der Wein seinem hervorragenden Ruf gerecht. Auch wenn die Bret-Brüder 50 % der möglichen Ernte wegen des Wetters verloren haben, so haben die restlichen 50 % doch einen eleganten, finessenreichen und sinnlichen Wein geformt. Die Intensität der frischen wie cremigen Zitronennoten wirkt hier genauso appetitlich wie kalkige und jodige Note. In 2021 ist der Wein besonders klar und helltönig mit einem spannungsvollen Säurebogen. Je länger der Wein am Gaumen bleibt, desto salziger und druckvoller wird er. Neben der Salzigkeit erweist sich auch die Mineralität als immer drängender und vibrierender – bis ins lange, saftige Finale. Das ist definitiv Cru-Qualität.