Bret Brothers

Pouilly-Fuisse Climat "En Carementrant" AOC

, 750 ml

France,

9950217163

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Käsefondue

Rochenflügel in Nussbutter mit Zitrone und Kapern

Kalbskotelett mit Café-de-Paris-Butter und Pommes Frites

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

Chardonnay aus einer kleinen Einzellage am Fuße der Roche de Vergisson, auf kalk- und tonhaltigen Böden mit südlicher Ausrichtung in ca. 350 m Höhe. Die Reben aus den 1950er- und 1960er-Jahren werden biodynamisch bewirtschaftet. Handlese, Ganztraubenpressung und spontane Gärung. Ausbau klassisch auf der Feinhefe in Edelstahltanks oder gebrauchten Holzfässern, mit maßvoller Schwefelgabe.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2023 Pouilly-Fuissé Climat "En Carementrant" von den Bret Brothers zeigt sich in der Nase großzügig und reif mit ausladend mürber Frucht: gelbe Äpfel, pummelige Birnen und etwas Quitte füllen seinen Obstkorb, hinzu kommen leicht würzige Noten nach Gartenkräutern wie Kerbel und Salbei sowie milden Gewürzen wie Dukka. Ungeröstete Haselnüsse und salzgebutterter Toast verfüllen die olfaktorischen Fugen.

Mund:

Im Antrunk wirkt er harmonisch und geschliffen, die Haptik zeigt sich seidenmatt. Zur reifen Frucht der Nase kommt am Gaumen etwas Karamell und Fleur de Sel, das Toast ist dunkel geröstet, die Butter selbstredend aus Rohmilch. Eine cremige Melange mit klarer Struktur, dichtem Extrakt sowie ordentlichem Druck nebst herbem Framing im langen, fruchtbetonten Finish.