



La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles, Cuvée Zen

AOC



, 750 ml



France,



9950217133



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Pot au feu vom Tagesfisch mit Fregola Sarda

(Fisch)

Safran-Fenchel-Risotto mit Lachs und Anisschaum

(Fisch)

Trüffel-Kartoffelknödel mit Wildkräutersalat

(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 28 mg/l, der pH-Wert 3,24.

Farbe

mittleres Strohgelb, etwas heller, bronzefarbener und trüber als das etwas stärker geschwefelte Pendant

Nase

Mit der *Zen-Version* gibt es bei den Gebrüdern Bret eine zweite Version des *Pouilly-Vinzelles*, die sich lediglich durch wenige Milligramm weniger Sulfite unterscheidet. Trotzdem hat man das Gefühl, einen anderen Wein im Glas zu haben. Er wirkt aromatischer heller mit mehr Zitrone und Zesten, mehr grünem Apfel und etwas mehr Kalk, dafür aber etwas weniger Fülle.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chardonnay ebenso präsent wie im Duft. Die Noten von knackigem Kernobst und Agrumen strömen frisch und hell über die Zunge. Der Wein wirkt dabei kompakt mit einer agilen Säure und angenehmem Druck sowie einem ganz feinen Gerbstoff.