La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" Zen AOC

, 750 ml

France,

9950217156

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Tomaten und frisch geräucherte Provola

Scholle in brauner Kardamom-Butter

Ganzes Hähnchen aus dem Smoker

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 15.08.2025

Chardonnay aus einer 0,69 ha großen, rotlehm- und kalkhaltigen Parzelle auf etwa 250 m Höhe. Biodynamisch bewirtschaftet, Ganztraubenpressung, spontane Vergärung und rund 17 Monate Hefeausbau. Kein zugesetzter Schwefel während Ausbau und Gärung, minimale Dosage bei der unfiltrierten Abfüllung.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit dezentem Bernsteinton.

Nase:

Der 2023 Pouilly-Fuissé Climat "En Chatenay" Zen von La Soufrandière zeigt sich in der Nase bereits deutlich niedrig im Schwefel: leicht oxidierte Schnittstellen von mürben gelben Äpfeln und vollreifen, pummeligen Birnen skizzieren seine Frucht, die feinwürzig unterlegt ist durch milde Gewürznoten nach Muskatblüte, hellem Tabak und etwas Akazie im Obertonbereich.

Mund:

Im Antrunk zeigt er sich packend und kraftvoll und ist strukturell bestimmt durch seine griffigen Gerbstoffe, die ihn herb konturieren. Aromatisch übernimmt am Gaumen die würzige Seite, während die Frucht etwas in den Hintergrund tritt. Die reife Säure agiert nonchalant im Hintergrund und wird beflügelt von der feinen Phenolik. Nur minimal geschwefelt ist die Entwicklung im Glas in Echtzeit zu verfolgen.