La Soufrandière

Pouilly-Fuissé Climat 1er Cru "Au Vignerais" Zen AOC

, 750 ml

France,

9950217161

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Pasta mit Salbeibutter

Loup de Mer in Austern-Beurre blanc

Perlhuhn in Estragon mit Kohlrabi und Butterkartoffeln

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.08.2025

Chardonnay aus der Premier-Cru-Lage „Au Vignerais“ in Vinzelles im südlichen Mâconnais. Die Reben sind im Durchschnitt mehrere Jahrzehnte alt, wachsen auf kalk- und tonhaltigen Böden mit Südostausrichtung in rund 250 m Höhe. Biodynamische Bewirtschaftung mit konsequenter Handarbeit und Ertragsreduktion. Nach der Handlese werden die Ganztrauben gepresst und spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt überwiegend im gebrauchten Burgunder-Pièce auf der Feinhefe, ohne Schwefelgabe während Gärung und Ausbau; lediglich eine minimale Schwefelgabe bei der unfiltrierten Füllung.

Farbe:

Kräftiges Goldgelb mit silbernem Rand, strahlend und klar.

Nase:

Ausladend und offenherzig duftet der 2023 Pouilly-Fuissé 1er Cru "Au Vignerais" Zen von La Soufrandière aus dem Kelch und schließt einen sofort in seine Arme: vollreifes Kernobst mit gelb-roter Schale und wachsigem Glanz füllt seinen Obstkorb, hinzu kommen vollreife Zitronen sowie saline Noten, die an gestoßene Austernschalen oder eine warme Meeresbrise denken lassen. Wildes Fenchelgrün und Kerbel ergänzen die filigrane Kopfnote. Komplexer Wein, der von großen Gläsern profitiert.

Mund:

Mit cremigem Schmelz im Antrunk legt er sich über den Gaumen, wie man den roten Teppich in Cannes ausrollt. Die Bühne gehört ganz ihm, spannungsreich fließt er mit hoher Vibration über die Zunge und wirkt fast elektrisch. Die leuchtend helle Säure spannt sein aromatisches Segel weit über den Gaumen und lässt ihn derweil in der Jugend als strukturell recht festen Wein erscheinen, der sich aber bald öffnen sollte, um zu voller Größe zu erblühen. Druckvoll am Gaumen ist er getragen von seiner salinen Mineralik und unterstützender Phenolik. Viel Burgund für wenig Piepen.