



La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Longeays" AOC



, 750 ml



France,



9950217090



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Zitronenhuhn in Kaffirlimetten-Kokos-Sahne

(Geflügel)

Birnen-Ricotta-Ravioli an Nussbutter-Sahne

(Gemüse & Vegetarisch)

Kürbislasagne

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.05.2022

Informationen zum Wein

Die Bret-Brüder besitzen im Climat Les Longeays in der Appellation Pouilly-Vinzelles 0,54 Hektar. Der traumhaft gelegene Weinberg liegt auf 210 Metern Höhe direkt neben Les Quarts in Süd-Südost-Ausrichtung und verfügt über 38 Jahre alte Chardonnay-Reben auf teils eisenhaltigem Lehm- und Kalkboden aus den Bajocium (Jura). Es sind langlebige, ausgewogene Weine, die dort entstehen. Handlese am 25. August 2020, Ganztraubenpressung und Spontanvergärung, danach Ausbau über 17 Monate, zunächst *in pièces* für elf Monate und dann in Fudern mit 100 % malolaktischer Gärung. Der zugesetzte Schwefel beträgt 50 mg/l je nach Fass.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der *2020er Les Longeays* ist ein lebendiger, heller und frischer Chardonnay, der sich im Spektrum von Limetten, Zitronen und deren Schalen ebenso bewegt wie in dem von Ginster, etwas Jasmin und Verbenen, grünen Birnen und grünen Pflaumen, abgerundet mit deutlichem Kalk.

Gaumen

Am Gaumen baut der Pouilly-Vinzelles ordentlich Druck auf, wirkt auch hier noch etwas kühler und etwas fester als in den letzten zwei Jahren. Reife und unreife Mandeln sind hier ebenso zu finden wie die schon erwähnten, vor allem zitrischen Fruchtnoten, die sich mit der lebendigen Säure in Beziehung setzen, während das lange Hefelager für Geschmeidigkeit und Eleganz am Gaumen sorgt. Im Finale gibt es ein wenig Steinsalz und feinsten Gerbstoff, was dem Ruf des *Les Longeays*, ein sehr guter Texturwein zu sein, mehr als gerecht wird.