La Soufrandière

Pouilly-Fuissé Climat "En Chatenay" Zen AOC

, 1500 ml

France,

9950217136

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Geröstete gelbe Bete mit Birnen und Pistazien

(Gemüse & Vegetarisch)

Langustinen »en buisson« mit jungem Knoblauch, Zitronengras und Limetten

(Meeresfrüchte)

Gegrillte Austern mit Hot-Sauce-Butter

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.05.2024

Informationen zum Wein

Die Bret-Brüder bewirtschaften eine lediglich 0,69 Hektar umfassende Parzelle im Climat En Chatenay in Puilly-Fuissé. Sie liegt auf 250 Metern Höhe und ist nach Nordosten ausgerichtet. Die Bret-Brüder teilen sich die Lage mit den Comtes Lafon. Unterhalb des Roche de Vergisson liegend, ist die Parzelle von rotbraunem Lehm auf Kalkstein geprägt. Die Reben sind 55 Jahre alt. Geerntet wurde am 2. September 2022 per Handlese. Es folgte eine Ganztraubenpressung und danach die Spontanvergärung. Dann wurde der Chardonnay über 17 Monate zunächst in gebrauchten Fässern und nach der Assemblage in neutralen Cuves ausgebaut. Es erfolgte eine 100-%ige malolaktische Gärung. Der Wein wurde erst vor der Füllung leicht geschwefelt. Der Gesamtschwefel liegt bei 21 mg/l. Der Wein hat einen pH-Wert von 3,17.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Die *Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen* duftet nach Gebäck mit Lemoncurd, Salzzitronen und grünen, sowie gelben Birnen. Hinzu kommen etwas Lanolin und eine leicht rauchige Note zusammen mit ein paar nur leicht gerösteten Haselnüssen. Alles wirkt reif, frisch und saftig.

Gaumen

Am Gaumen ist dies dann auch ein saftiger, heller, frischer und lebendiger Chardonnay mit einer agilen Säure, die zusammen mit herb zestigen und zitronigen Noten, sowie etwas Salz sehr mundwässernd wirkt. Das ist ein sehr purer Ausdruck von Pouilly-Fuissé ohne Allüren, dafür mit glockenklaren, hellen Aromen.