La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Longeays" AOC

, 750 ml

France,

9950217137

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter in Butter und Honig marinierter Maiskolben

(Geflügel)

Birnen-Ricotta-Ravioli an Nussbutter-Sahne

(Gemüse & Vegetarisch)

Shrimp-Burger mit Fritten

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.05.2024

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 Südsüdost-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 27. August 2022, Ganztraubenpressung und Spontanvergärung, danach Ausbau über 17 Monate, zunächst in *Pièces* für elf Monate und dann in Fudern mit 100-%iger malolaktischer Gärung. Der Gesamtschwefel beträgt 32 mg/l je nach Fass. Der pH-Wert liegt bei 3,15.

Farbe

intensiv leuchtendes helles Goldgelb

Nase

Der 2022er *Pouilly-Vinzelles Les Longeays* ist ein Chardonnay voller Energie, Frische und Lebendigkeit. Er scheint schon im Duft zu vibrieren vor lauter Ungeduld. Es duftet nach Zitronen, Mandarinen und Limetten, nach Stein und Flechten, nach grünen und nach gelbem Pflaumen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Pouilly-Vinzelles* saftig und helltönig mit einer weißfleischigen, knackigen Frucht und wiederum verschiedenen Zitrusfrüchten. Dazu kommt etwas warmer Blätterteig, ein feiner Gerbstoff und ein brillante, fordernde, äußerst lebendige, aber reife Säure, die einen Spannungsbogen bis ins lange, salzige Finale aufbaut.