La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" AOC

2022, 1500 ml

Frankreich, Burgund

9950217139

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ceviche von Seeteufelbäckchen mit Leche de Tigre, Yuzu und Staudensellerie

(Fisch)

Fenchel-Risotto mit Rotbarbenfilets

(Fisch)

Fenchel-Salat mit Orangen, Burrata, Zitronen-Ingweröl und Koriandersaat

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

Informationen zum Wein

Die Lage Les Quarts gehört zweifelsohne zu den besten Terroirs der Appellation Pouilly-Vinzelles. Der traumhaft gelegene Weinberg ist nach Südosten ausgerichtet und verfügt über 48 bis 80 Jahre alte Chardonnay-Reben auf kiesel- und vor allem eisenhaltigem Lehm- und Kalkboden aus dem Bajocium (Jura). Seit 2008 wird der Weinberg mit dem Pferd gepflügt. Handlese vom 26. bis zum 27. August 2022, Ganztraubenpressung und Spontanvergärung, danach Ausbau über 17 Monate zunächst in Fässern und Fudern für elf Monate und dann in Fudern mit 100-%iger malolaktischer Gärung. Der Gesamtschwefel beträgt 29 mg/l. Der pH-Wert liegt bi 3,18.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der 2022er *Les Quarts* präsentiert sich mit einer recht wachsigen Noten, die sich mit herben zitrischen Noten und reifem Steinobst verbinden. Dazu kommen Erinnerungen an Verbene und Katzenminze, etwas Gebäck mit Lemoncurd und einem Hauch von Toffee.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Pouilly-Vinzelles* in sich ruhend und balanciert zwischen einer saftigen, auskleidenden Frucht, die zunächst mehr von Steinobst und gelbem Kernobst, denn von Zitrusfrüchten bestimmt ist. Diese aber werden immer intensiver im Laufe der Zeit und mit ihnen auch die herben, zestigen Noten und die Säure, die Spannung aufbaut und für Druck sorgt. Im Finale wird es leicht salzig mit einem Hauch Karamell, aber auch herben Noten, etwas Tabak und Gerbstoff.