La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" Cuvée Millerandée Zen AOC

2023, 1500 ml

Frankreich, Burgund

9950217160

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Kleine Spinat-Quiches

Mit Kräutern gebratene Dorade aus der Pfanne

Kalbskoteletts mit gebratenen Pfifferlingen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 15.08.2025

Chardonnay aus einer rund 2 ha großen Parzelle „Les Quarts“, in der einige der ältesten Rebstöcke des Weinguts stehen (ca. 48–80 Jahre), auf lebendigem Ton-Kalk-Boden des Bajocien mit silikatischen Kristallen, südöstlicher Hanglage in etwa 230 m Höhe. Die Reben werden biodynamisch kultiviert, mit traditioneller Handarbeit im Weinberg. Manuelle selektive Lese, Ganztraubenpressung, spontane Vergärung mit anschließendem Ausbau von 17 Monaten auf der Hefe, teils im Edelstahltank, teils in gebrauchten Barriques. In der ZEN-Philosophie erfolgt keine Schwefelzugabe während der Gärung und des Ausbaus; lediglich bei der unfiltrierten Abfüllung wird minimal Schwefel zugegeben.

Farbe:

Kräftiges Goldgelb, strahlend und klar.

Nase:

Der 2023 Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" Zen von La Soufrandière strahlt in der Nase wie ein Großer von der Côte d’Or: strahlend und klar vermittelt er eine immense Ruhe, Harmonie und Balance. Die lupenreine Frucht ist Teil des Gesamtgefüges, nichts drängt in den Vordergrund. Zitrus, Kernobst, leicht saline Eindrücke und etwas Verveine verschmelzen im Kelch zu einem großen Ganzen.

Mund:

Die Eindrücke der Nase setzen sich im Antrunk nahtlos fort. Mit cremigem Schmelz fließt er über den Gaumen, gechannelt durch die pudrig feinen Phenole und die reife, lebendige Säure. Supersaftig, ohne Fett auf der Hüfte, macht er eine derart bella figura, dass nur zügelloses Nachschenken hilft. Mit reichem Extrakt und leicht herbem Finish im langen, kühlen Nachhall.