La Soufrandière

Pouilly-Fuissé Climat "En Chatenay" Zen AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217112

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

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

(Meeresfrüchte)

Rotbarbe mit gelbem Thai-Curry, Kokosmilch und Kaffir-Limettenblättern

(Fisch)

Zucchini-Risotto mit Mandel-Zitronen-Persillade

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.03.2023

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 25. September 2021 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 27 mg/l. Der Wein hat einen pH-Wert von 3,16.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Die *Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen* fängt das typisch Klare, Frische und Zitrische des Jahrgangs sehr schön ein. Es ist ein Chardonnay, der sich zwischen Salzzitronen, grünen Birnen, Muschelschalen und ein wenig Ginster bewegt. Hinzu kommen eine leicht wachsige Note und etwas trockenes Blattwerk zusammen mit ein paar frisch geschälten Haselnüssen und Mandeln.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chardonnay in großem Maße mundwässernd mit einer Mischung aus Zitronen, Limetten und Salz, kreidigen und jodigen Noten, grünen Kräutern und etwas Zitronengras. Mit Macht und glockenklaren hellen Aromen füllt der Wein den Mundraum, presst sich an den Gaumen, wirkt vibrierend mineralisch und bis ins lange Finale hinein ungemein saftig.