La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" Zen AOC

2020, 1500 ml

Frankreich, Burgund

9950217094

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Schwertmuschel-Ceviche mit Ají Limo und Forellenkaviar

(Meeresfrüchte)

Nori Maki Yasai mit Mizuna-Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Frischer frittierter Tofu mit Dashi und Ingwer

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.05.2022

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). Es sind langlebige, ausgewogene Weine, die dort entstehen. Handlese vom 24. bis 25. August 2020, Ganztraubenpressung und Spontanvergärung, danach Ausbau über 17 Monate zunächst in *pièces* für elf Monate und dann in Fudern mit 100 % malolaktischer Gärung. Der zugesetzte Schwefel beträgt 20 mg/l.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Bei der *2020er Les Quarts Cuvée Zen* bewegt sich der Wein aromatisch nahe an der klassischen Cuvée aus gleicher Lage. Auch hier verbinden sich zitrische Noten mit denen von Bleistiftabrieb, Stein und Kräutern. Insgesamt wirkt die *Zen*-Variante etwas kühler und damit eher vom Gelben aus ins Grüne tendierend als ins Orangene. Man kann hier neben der Frucht und den Kräutern gut und gerne eine Selleriestange erahnen, etwas Verbene und Tabak.

Gaumen

Am Gaumen erweist sich der Wein als ungemein druckvoll und fast drahtig in seiner Säurestruktur, die für Schub sorgt und einen elektrisierenden Moment an der Zunge provoziert. Es ist mehr als bemerkenswert, hat der Chardonnay doch 100 % malolaktische Gärung durchlaufen, und 2020 war kein kühles, sondern höchstens ein gemäßigtes Jahr. Das spürt man auch an der Saftigkeit der Frucht. Und doch findet man hier den richtigen *punch*. Dazu aber kommt eine feine Seidigkeit, nicht zuletzt hervorgerufen durch das lange Hefelager, das auch aromatisch Präsenz zeigt. Offen wirkt der nur ganz dezent geschwefelte Wein, stimmig und einladend.