La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Longeays" AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217114

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zitronenhuhn in Kaffirlimetten-Kokos-Sahne

(Geflügel)

Birnen-Ricotta-Ravioli an Nussbutter-Sahne

(Gemüse & Vegetarisch)

Parmentier de poisson mit Dorsch, Blumenkohl, Mandeln und Kichererbsen

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.03.2023

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 22. September 2021, 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 34 mg/l je nach Fass. Der pH-Wert liegt bei 3,16.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Die Lage *Pouilly-Vinzelles Les Longeays* hat den Ruf, balancierte und langlebige Chardonnays hervorzubringen. Zumindest Ersteres meint man im Duft schon erahnen zu können. Der Wein verbindet lebendige helle und zitrische Noten mit reifen gelben Pflaumen und weißfleischigen Pfirsichen. Dazu wird die Frucht begleitet von ein wenig Jasmin, Baumrinde, Blattwerk und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen kann man beim *Pouilly-Vinzelles* Ähnliches konstatieren. Auch hier bildet sich eine angenehme Balance aus heller und druckvoller zitrischer Frucht und Säure, feiner, leicht hefiger Cremigkeit, etwas Widerstand durch einen feinen Gerbstoff und ordentlich Salz im Finale. Der Chardonnay besitzt eine sehr gute Länge und Intensität, wobei die elegante feinporige Textur bis ins Finale präsent bleibt.