La Soufrandière

Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" Zen AOC

2021, 1500 ml

Frankreich, Burgund

9950217118

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zitronenhühnchen mit Fenchel

(Geflügel)

Bäckchen von Loup de Mer mit Blumenkohl-Kardamom-Crème

(Fisch)

Knuspriger Hähnchensalat mit Thai-Basilikum, Koriander und Sesamöl

(Geflügel)

Verkostzngsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.03.2023

Informationen zum Wein

Die Lage Les Quarts gehört zweifelsohne zu den besten Terroirs der Appellation Pouilly-Vinzelles. Der traumhaft gelegene Weinberg ist nach Osten ausgerichtet und verfügt über 48 bis 80 Jahre alte Chardonnay-Reben auf kiesel- und vor allem eisenhaltigem Lehm- und Jurakalkboden. Von den 52 Hektar der Lage gehören zwei Hektar den Bret-Brüdern, die 1,5 Hektar davon mit dem Pferd bearbeiten. Biodynamisch zertifiziert ist die Hanglage seit 2006. Geerntet wurde vom 18. bis zum 23. September per Handlese. Es folgte eine Ganztraubenpressung und dann die Spontanvergärung. Danach 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 29 mg/l. Der Wein hat einen pH-Wert von 3,22.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *2021er Les Quarts* ist ein spannungsvoller *Burgunder*, der eine Balance zwischen gelbfleischiger Fülle und einer kühlen Nervosität, einer hellen zitrischen Aromatik und einer feinen Gesteinswürze erreicht. Die Frucht wird begleitet von etwas Kamille, Mandelblüten und etwas Bleistiftabrieb.

Gaumen

Am Gaumen zeigt der Chardonnay eine beeindruckende Gesteins- und Kräuterwürze in der saftigen Frucht, die von Zitrusaromen und gelben sowie grünen Pflaumen bestimmt wird. Unverstellt sorgt die für 2021 typische zitrische Säure für Druck und eine leichte, angenehme Schärfe, deren Noten von Zitronenschalen eine pikante Herbheit bewirken. Die Art der Arbeit im Weinberg und bei der Vergärung bringt die salzig-süffige Komponente bei diesem Wein besonders im Finale in den Vordergrund. Trinkfluss ist hier garantiert.