



Pouilly Fumé Premier Millesimé 2022

Bernard Bouchié



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 04030 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Am Hügel von Saint Andelain gelegen, mit Blick auf die Loire. Pouilly Fumé AOC; oberes Loiretal |
| Rebsorte | Sauvignon Blanc (100%) |
| Qualitätsbezeich. | AOC Village |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 7 - 9°C |
| Ausbau | Kontrollierte Vergärung im Edelstahl und lange Lagerung auf der Feinhefe |
| Füllmenge | 0,750l |
| Beschreibung | Reich und reif präsentiert er sich. Ausgeprägte Aromen von Apfel-, Birnen- und Aprikosenfrüchten. Stählernde, mineralische Textur, vollmundig und weißt eine frische Säure auf. |
| Empfehlung | Krustentiere, Krabben und Hummer |
| Über den Winzer | Die Familie betreibt ein Traditions-Weingut, das zu den Pionieren des Blanc Fumé zählt. Es liegt auf dem berühmten Hügel von Saint Andelain, der für seinen einzigartigen Boden aus Kalkfeuerstein ("argile à silex") bekannt ist. |