



Château Pouilly La Réserve

Pouilly-Fuissé AOC 1er Cru, Famille Canal du Comet

Grossartiger Burgunder aus dem Süden

Beschreibung:

Seit der Gründung 1551 ist das Weingut im südlichen Burgund immer in Frauenhand gewesen. Heute leiten es Mutter und Tochter der Familie Canal du Comet. Sie verarbeiten ausschliesslich Chardonnay-Trauben zum weltbekannten Pouilly-Fuissé. Erzeugt werden nur zwei Weine und die Réserve, der Stolz der Familie, kommt erst auf den Markt, wenn diese sie für trinkreif hält.

Degustationsnotiz:

(st) Strahlendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft offenerherzig, generös, mit viel Frucht reifer Mango, Ananas, Birne, Golden Delicious und frisch getoastetem Brioche. Im Glas dann von reichhaltiger Textur, Intensität und Fülle geprägt. Viel und satte Gelbfrucht trifft auf die einmalige Mineralität des Kalksteins und die Wärme des südlichen Burgunds. Nahezu ideales Zusammenspiel aus Kraft, Fruchtdruck und Finesse mit exzellent eingebundenem Röstaromen aus den Barriquen. Langes, intensives Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Mâconnais
Produzent:	Famille Canal du Comet
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0799023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pouilly La Réserve

Pouilly-Fuissé AOC 1er Cru
Famille Canal du Comet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren