



Pouilly Fumé AOC

Marnes Kimméridgiennes JS-150, Henri Bourgeois (Bio)

Exzellenter Neuzugang aus dem Hause Bourgeois

Beschreibung:

Der Pouilly-Fumé AOC ist ein bemerkenswerter Sauvignon Blanc, der die Essenz des Terroirs und das Können des Winzers perfekt einfängt. Mit einer einzigartigen Kombination aus Aromen und einer ausgeprägten Mineralität ist er ein wahrer Genuss. Der «JS-150» ist das Ergebnis einer strengen Selektion von Trauben, die auf Marnes Kimméridgiennes, einem Bodentyp, der reich an kalkhaltigen Ablagerungen und Fossilien ist, angebaut werden. Seine Komplexität und Finesse machen ihn zu einem Juwel der Loire-Region. Ähnlich wie ein Grand Cru hat er ein Lagerpotenzial von 8 bis 10 Jahren.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Gelb mit grünen Einschlüssen. Im Duft mit viel Zitrusfrucht und exotischen Früchten. Im Glas schmeckt man auch reife Birne und Limette sowie florale Noten, gestoßenen Pfeffer und die typischen Feuersteinaromen seines Terroirs. Zeigt Fülle, Kraft und Komplexität durch langen Hefekontakt sowie mehrmonatigem Ausbau im Eichenholz. Grossartiger Sauvignon Blanc mit sehr langem Abgang.

Passt zu:

Zu Ziegenkäse ebenso köstlich wie zu Hecht in Weissweinsauce. Gleichermassen harmonisiert er mit Lauchquiche, Zanderfilet mit Zitronenbutter oder Spargel mit Kräuter-Vinaigrette.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois (Bio)

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

Alkoholgehalt: 13.5%

Artikelnummer: 1307923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly Fumé AOC

Marnes Kimméridgiennes JS-150
Henri Bourgeois (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.