



## Pouilly-Fuissé

Vers Gras 1er Cru AOC, Domaine Guillaume Curveux

Terroir mit Charakter

### Beschreibung:

Der Vers Gras 1er Cru zeigt das volle Potenzial der Appellation Pouilly-Fuissé. Auf kalkhaltigen Böden gewachsen, verbindet er reife Frucht und feine Zitrusnoten mit mineralischer Spannung. Der Ausbau in der Barrique verleiht ihm Tiefe, Struktur und Eleganz. Ein charaktvoller Chardonnay, der Finesse, Balance und Burgunds Klasse eindrucksvoll vereint.

### Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, das Bouquet eindringlich und fruchtbetont, Wildkräuter und dezente Mandel- und Nussaromen. Sehr strukturiert und kraftvoll am Gaumen, Schmelz und Saft gepaart mit Eleganz und Delikatesse eines feinen Chardonnays aus dem Burgund. Feine Vanillenoten und geröstetes Brioche bis ins lang anhaltende Finale.

### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Mâconnais
<b>Produzent:</b>	Domaine Guillaume Curveux
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1178723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pouilly-Fuissé

Vers Gras 1er Cru AOC  
Domaine Guillaume Curveux

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren