



Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Hochklassiger Chardonnay aus dem Süden des Burgunds

Beschreibung:

Die Appellation Pouilly-Fuissé im südlichen Burgund geniesst für ihre weissen Burgunder weltweite Anerkennung. Das sehenswerte Château der Familie Canal du Comet ist seit dem 19. Jahrhundert durchgehend in ihrem Besitz. Um das Château und die bedeutenden Chardonnay Reben kümmern sich seit Anbeginn ausschliesslich die Frauen in der Familie. Eine weitere Besonderheit der Domaine ist, dass man die Weine für den Verkauf erst freigibt, wenn diese die perfekte Balance und Trinkreife erreicht haben.

Degustationsnotiz:

(st) Herrlich strahlendes Goldgelb. Grosszügiges, offenes Bouquet mit exotischen und gelben Früchten, Butters toast, Blütenhonig, Wiesenkräutern und Bourbonvanille. Saftige Mundfülle und Komplexität, die feine Textur der Frucht offenbart Zitrusfrüchte, Quitte, reife Birne und Apfel. Im langen Abgang mit herausragender Komplexität, Nachhall und sublimen Röstaromen aus den Barriquen.

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:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0126023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC
Famille Canal du Comet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren