



Pouilly Fumé AOC

La Demoiselle de Bourgeois, Henri Bourgeois

Rauchig und komplex

Beschreibung:

Das besondere Feuerstein-Terroir von Pouilly verleiht diesem Klassiker von der Loire seinen einzigartigen Charakter und eine enorm vielschichtige Aromatik. Dank seiner mineralischen Struktur besitzt dieser Sauvignon Blanc zudem ein hervorragendes Reifepotential.

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:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0451518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly Fumé AOC

La Demoiselle de Bourgeois
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren