



Pouilly-Fumé AOC

Blanc Fumé, Henri Bourgeois

Sauvignon-Blanc-Klassiker von Henri Bourgeois

Beschreibung:

Nirgends auf der Welt sind berühmtere Sauvignon Blancs beheimatet als in den französischen Appellationen Sancerre und Pouilly-Fumé. Die Familie Bourgeois gilt in beiden Regionen als der Top-Winzer. Ihr Pouilly-Fumé offenbart eine perfekte Kombination aus Mineralik und Frucht und zeigt dabei die für die Region typische Crémigkeit.

Degustationsnotiz:

(st) Zartgelb mit grünem Schimmer. Feiner, zart floraler Duft mit weissen Früchten, Limette, frischem Heu und subtiler Kräuterwürze. Angenehm und frisch am Gaumen, bei aller Konzentration auch immer elegant und finessenreich, mit gekonntem Fruchtspektrum aus reifen Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Kiwi. Extrem gelungen der Spannungsbogen aus reifer, integrierter Säure, salziger Mineralität des einmaligen Terroirs und typischer Kräutrigkeit. Bleibt lang am Gaumen.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

Blanc Fumé
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren