



Pouilly-Fuissé AOC

La Grange Murger, Domaine du Roc des Boutires

Aus dem Herzen des Mâconnais

Beschreibung:

Das Dorf Pouilly ist eine kleine Berühmtheit in der Weinwelt, denn es ist Heimat des Burgundklassikers Pouilly-Fuissé. Klein ist auch der Besitz der „Domaine du Roc de Boutires“, dafür sind die Lagen erstklassig, auf perfektem Kalksteinterroir in kühlen Höhen bis 500 Meter. Der Chardonnay liebt diese Terroirs und belohnt die mühsame Arbeit in den Steilhängen mit hoher Qualität. Die Rebstöcke in der Parzelle "La Grange Murger" sind im Schnitt dreissig Jahre alt, tragen nicht viele Beeren, auch weil sie sehr dicht gepflanzt sind, damit die Pflanzen tief wurzeln, um an der Feuchtigkeit und Nährstoffe zu kommen. Ebenso anspruchsvoll sind auch die weiteren Details: das Rausschneiden vor der Hauptlese, naturnaher Anbau und Ganztraubenpressung. So entsteht ein Pouilly-Fuissé, der am Gaumen verspielt und doch straff ist – das ist die Mischung aus gebrauchtem Holz und Stahl, dank denen sich Schmelz und Frische optimal ergänzen. Eine absolut gelungene „Visitenkarte“ der Domaine, mit Reifepotential!

Degustationsnotiz:

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
Subregion:	Mâconnais
Produzent:	Domaine du Roc des Boutires
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1170620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

La Grange Murger
Domaine du Roc des Boutires

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren