



Pouilly-Fumé AOP

Les Loges, Domaine des Rabichottes

Sauvignon Blanc aus berühmten Lagen an der Loire

Beschreibung:

Die Trauben für die Cuvée «Les Loges» stammen aus etwa dreissig verschiedenen Parzellen, um das Gleichgewicht zwischen Mineralität, Säure und Fruchtigkeit auszubalancieren.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes hellgelb, offener, feinwürzig-mineralischer Duft mit weissen Blüten, Zitrusfrüchten, Feuersteinnoten, frischen Kräutern und subtiler Mineralik. Ausgewogen, saftig-spannender Sauvignon Blanc, der die ganze Klasse seines Terroirs zeigt. Komplex, voller Frucht und Würze, ziselierte Säure und fantastischer Frische. Im Abgang mit langem Nachhall und Tiefe.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine des Rabichottes

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1206921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOP

Les Loges
Domaine des Rabichattes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren