



## 2017 Baron de L

Pouilly Fumé AOC, Domaine de Ladoucette, Château du Nozet

### Beschreibung:

Dort wo die Loire, eine der reizvollsten Landschaften Frankreichs durchfließt, vorbei an großartigen und einzigartigen Schlössern, befindet sich auch das berühmte Château du Nozet des Baron de Ladoucette. Seit 1787 im Familienbesitz, übernahm Baron Patrick de Ladoucette 1972 das schon immer grösste Weingut Château du Nozet in Pouilly-sur-Loire und brachte es mit neuen Ideen auf einen seit Jahren andauernden Erfolgskurs. De Ladoucette ist auf der ganzen Welt zu ein Synonym für feinste Weißweine von der Loire geworden. Daneben finden sich auch exzellente Liköre, die intensive, reife Fruchtaromen verströmen.

### Degustationsnotiz:

Strahlendes Gelb mit einem markant floralen Duft und Anklängen von Holunder, Cassis und Kräutern. Die Reife ist in der Nase präsent mit einem dezenten Krokant-Ton, der sich gut in die Aromen einfügt. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer animierenden Frische und einer lebendigen Frucht. Wundervoll harmonisch und ausgeglichen!

### 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	Ladoucette
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0426817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Baron de L**

Pouilly Fumé AOC  
Domaine de Ladoucette  
Château du Nozet

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Sauvignon Blanc  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren