



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

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