



2016 Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Traditionell aus Frauenhand

Beschreibung:

Die Appellation Pouilly-Fuissé im südlichen Burgund geniesst für ihre Weissweine weltweite Anerkennung. Das sehenswerte Château der Familie Canal du Comet ist seit dem 19. Jahrhundert in ihrem Besitz. Um das Château und die bedeutenden Chardonnay-Reben kümmern sich seit jeher ausschliesslich die Frauen der Familie. Eine weitere Besonderheit der Domaine ist, dass man die Weine für den Verkauf erst freigibt, wenn sie die perfekte Balance und Trinkreife erreicht haben. Der grossartige 2016er-Jahrgang ist der aktuelle.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb. Das feine Bukett mit einem Korb verschiedener Früchte, Vanille, dezentem Honigton und getoastetem Brioche. Wie immer ein cremig-saftiger, intensiver und harmonischer Wein, der reife Frucht von Quitte, Ananas und Birne zeigt, Zitruszesten und frische Kräuter. Kraftvoll und füllig, feinfruchtig, mit toller Komplexität und schönem Schmelz. Ultrafeine, nussige Röstaromen der Barriques, die perfekt eingebunden sind und sich mit der sublimen Mineralität vereinen. Bleibt lange am Gaumen nach dem letzten Schluck.

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:	Burgund
Subregion:	Mâconnais
Produzent:	Château Pouilly
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0126016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC

Famille Canal du Comet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren