2017 Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Feiner Burgunder aus Frauenhand

Beschreibung:
Die Appellation Pouilly-Fuissé im südlichen Burgund geniesst für ihre weissen Burgunder weltweite Anerkennung. Das sehenswerte Château der Familie Canal du Comet ist seit dem 19. Jahrhundert durchgehend in ihrem Besitz. Um das Château und die bedeutenden Chardonnay Reben kümmern sich seit Anbeginn ausschliesslich die Frauen in der Familie. Eine weitere Besonderheit der Domaine ist, dass man die Weine für den Verkauf erst freigibt, wenn diese die perfekte Balance und Trinkreife erreicht haben.
Degustationsnotiz:
Funkelndes Gelb mit goldenen Reflexen. Offener, grosszügiger Duft mit gelben Früchten, Brioche, Honig und Vanillenoten. Am Gaumen mit wunderbarer Fülle und Komplexität, mundfüllend, cremig und saftig in seiner Frucht. Zitrusfrucht, Birne, Ananas und Quitte stechen hervor. Wundervolle Konzentration, feinfruchtig, mit beeindruckender Dichte und viel Schmelz. Feinste, perfekt integrierte Röstaromen der Barriques , alles verbindet sich perfekt mit subtiler Mineralik, bleibt trotz der Kraft stets frisch bis in das lange Finale. Ein Chardonnay der Spitzenklasse.
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 im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0126017

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 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch