



2019 Pouilly-Fumé AOC

En Travertin, Henri Bourgeois

Sommertraum von Henri Bourgeois

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Pouilly-Fumé werden auf den sedimentären Ton- und Kalksteinfelsen der Hänge von Saint Andelain geerntet. Hier reicht der Weinbau bis in die Römerzeit zurück. Das Terroir aus hartem, kalkhaltigen Gestein gibt dem Pouilly Fumé seine Mineralität, Finesse, seinen frischen und lebendigen Charakter - und seinen Namen. Denn "Travertin" ist eine Form von Kalkstein, der durch Sedimentation entstanden ist.

Degustationsnotiz:

Zartes Gelb mit grünem Schimmer. Im Duft mit weißen Früchten, Zitrusaromen, frisches Heu und feiner Kräuterwürze. Herrlich frisch, elegant und finessenreich, tolles Fruchtspiel aus Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Kiwi. Alles getragen von einem Spannungsbogen aus reifer, integrierter Säure, salziger Mineralität des einmaligen Terroirs und frisch gepflückten Kräutern. Lang am Gaumen, ein Sauvignon der Extraklasse, der perfekt zu Fisch, Meerestieren, Kalb in Cremesauce oder auch verschiedenen Käsesorten passt.

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
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1093519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

En Travertin
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren