

## 2018 Château Pouilly La Réserve

Climat Pouilly, Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Ein grossartiger Burgunder

### Beschreibung:

Seit der Gründung 1551 ist das Weingut im südlichen Burgund immer in Frauenhand gewesen. Heute leiten es Mutter und Tochter der Familie Canal du Comet. Sie verarbeiten ausschliesslich Chardonnay-Trauben zum weltbekannten Pouilly-Fuissé. Erzeugt werden nur zwei Weine und die Réserve, der Stolz der Familie, kommt erst auf den Markt, wenn diese sie für trinkreif hält.

### Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft offenherzig, generös, mit viel Frucht reifer Mango, Ananas, Birne, Golden Delicious und frisch getoastetem Brioche. Im Glas dann von reichhaltiger Textur, Intensität und Fülle geprägt. Viel und satte Gelbfrucht trifft auf die einmalige Mineralität des Kalksteins und die Wärme des südlichen Burgunds. Nahezu ideales Zusammenspiel aus Kraft, Fruchtdruck und Finesse mit exzellent eingebundenem Röstaromen aus den Barriques. Langes, intensives Finale.

### 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>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Mâconnais
<b>Produzent:</b>	Château Pouilly
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0799018



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pouilly La Réserve

Climat Pouilly  
Pouilly-Fuissé AOC  
Famille Canal du Comet

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren