



## 2020 Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Hochklassiger Chardonnay aus dem Süden des Burgunds

### **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.

### **Degustationsnotiz:**

Herrlich strahlendes Goldgelb. Großzügiges, offenes Bouquet mit exotischen und gelben Früchten, Buttermoast, Blütenhonig, Wiesenkräutern und Bourbonvanille. Saftige Mundfülle und Komplexität, die feine Textur der Frucht offenbart Zitrusfrüchte, Quitte, reife Birne und Apfel. Im langen Abgang mit herausragender Komplexität, Nachhall und sublimen Röstaromen aus den Barriquen.

### **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 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0126020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC  
Famille Canal du Comet

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<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