

2020 Pouilly-Fuissé

Les Vignes Blanches 1er Cru AOC, Domaine Guillaume Curveux

Streng limitierter Pouilly-Fuissé

Beschreibung:

Passt ideal zu Fisch- und Meeresfrüchten, weissem Fleisch oder Poulet in allen Variationen. Es wurden nur etwa 2000 Flaschen gefüllt. 100% Handernte.

Degustationsnotiz:

Brillantes Goldgelb, feinstes Bouquet mit gelben Früchten, Nüssen, floralen Noten und edler Vanille. Am Gaumen mit attraktiver, saftiger Frucht von Aprikosen, Zitrusfrucht sowie subtilen Röstaromen, Nüssen und Brioche. Langes, persistentes Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Mâconnais
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1178520



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fuissé

Les Vignes Blanches 1er Cru AOC
Domaine Guillaume Curveux

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren