



2023 Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Aufsteigerweingut aus dem Mâconnais

Beschreibung:

Die Weine vom „Goldenen Hang“, der Côte d’Or im Herzen des Burgund gehören zu den besten und gesuchtesten Weinen der Welt – aber auch zu den teuersten. Das allerdings eröffnet Chancen für bisher unterschätzte Terroirs wie das Mâconnais im Süden der Region. Die Domaine Roc de Boutires aus der bekanntesten Mâconnais-Appellation Pouilly-Fuissé gehört zu den beachtenswerten Aufsteigern. Nur über insgesamt vier Hektar verfügt man im Herzstück des Anbaugebietes, allerdings in exzellenter Position auf 300 -500 Metern Höhe. Nachts wird es hier recht kühl – gut für die Aromenbildung und die Bewahrung der Frische in den Trauben. Dem Chardonnay aus der Lage ‚En Bertillonne‘ gönnt man eine lange Hefestandzeit, das bettet die Frucht exzellent in die mineralische Struktur ein. Der gekonnte Barriqueinsatz untermalt zart die Cremigkeit, etwas Briochearomen folgen, zarte Zitrusnoten bleiben lange präsent. Ohne Zweifel, Chance genutzt, Roc de Boutires!

Degustationsnotiz:

(st) Kräftiges Zitronenschalengelb, im Duft zart reduktiv, feinwürzig und mit Steinobstaromen. Am Gaumen vollmundig, reichhaltig, ziselierter Terroirwürze, Rasse und Spannung. Viel Zitrusfrucht, Pfirsich, frische Kräuter. Bleibt lang und überzeugend im Abgang.

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
Produzent:	Boutires
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1094523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren