



## 2018 Pouilly Fumé AOC

Domaine de Ladoucette, Château du Nozet

Ein Klassiker von der Loire

### Descrizione del vino:

Dort wo die Loire, eine der reizvollsten Landschaften Frankreichs durchfließt, vorbei an grossartigen und einzigartigen Schlössern, befindet sich auch das berühmte Château du Nozet des Baron de Ladoucette. Seit 1787 im Familienbesitz, übernahm Baron Patrick de Ladoucette 1972 das schon immer grösste Weingut Château du Nozet in Pouilly-sur-Loire und brachte es mit neuen Ideen auf einen seit Jahren andauernden Erfolgskurs. De Ladoucette ist auf der ganzen Welt zu ein Synonym für feinste Weissweine von der Loire geworden. Daneben finden sich auch exzellente Liköre, die intensive, reife Fruchtaromen verströmen.

### Nota di degustazione:

Der Pouilly-Fumé von de Ladoucette zählt zweifellos zu den großen Klassikern dieser Appellation. Mit jedem Jahrgang unterstreicht das Weingut seine Ausnahmestellung an der oberen Loire. Der Wein überzeugt durch seinen komplexen Duft nach frischen Kräutern und Stachelbeeren mit zarten Anklängen von Feuerstein.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Paese d'origine:** Francia

**Regione:** Loira

**Produttore:** Ladoucette

### Valutazioni:

**Vinificazione:** im Stahltank

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 12.5 %

**Varietà d'uva:** 100% Sauvignon Blanc

**Numero di articolo:** 0426918

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pouilly Fumé AOC**

Domaine de Ladoucette  
Château du Nozet

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	im Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren