



2016 Château Pouilly La Réserve

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

Burgundisches Chardonnay-Erlebnis

Descrizione del vino:

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 – in einer edlen 6er-Holzkiste.

Nota di degustazione:

Funkelndes Goldgelb. Attraktives, offenes Bouquet mit reifer Birne, saftiger Mango, Golden Delicious und frisch getoastetem Brioche. Am Gaumen reichhaltig und intensiv, von dichter Textur und Fülle geprägt. Satte Gelbfrucht trifft auf die einmalige Mineralität des Kalksteins im südlichen Burgund. Perfektes Zusammenspiel von Kraft, Fruchtdruck und Finesse mit exzellent eingebundenem Röstaromen aus den Barriques. Langes, intensives Finale.

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 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Mâconnais
Produttore:	Château Pouilly
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0799016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pouilly La Réserve

Climat Pouilly
Pouilly-Fuissé AOC
Famille Canal du Comet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren