



2017 Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Feiner Burgunder aus Frauenhand

Descrizione del vino:

Die Appellation Pouilly-Fuissé im südlichen Burgund geniesst für ihre weissen Burgunder weltweite Anerkennung. Das sehenswerte Château der Familie Canal du Comet ist seit dem 19. Jahrhundert durchgehend in ihrem Besitz. Um das Château und die bedeutenden Chardonnay Reben kümmern sich seit Anbeginn ausschliesslich die Frauen in der Familie. Eine weitere Besonderheit der Domaine ist, dass man die Weine für den Verkauf erst freigibt, wenn diese die perfekte Balance und Trinkreife erreicht haben.

Nota di degustazione:

Funkelndes Gelb mit goldenen Reflexen. Offener, grosszügiger Duft mit gelben Früchten, Brioche, Honig und Vanillenoten. Am Gaumen mit wunderbarer Fülle und Komplexität, mundfüllend, cremig und saftig in seiner Frucht. Zitrusfrucht, Birne, Ananas und Quitte stechen hervor. Wundervolle Konzentration, feinfruchtig, mit beeindruckender Dichte und viel Schmelz. Feinste, perfekt integrierte Röstaromen der Barriques, alles verbindet sich perfekt mit subtiler Mineralik, bleibt trotz der Kraft stets frisch bis in das lange Finale. Ein Chardonnay der Spitzenklasse.

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 18,5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0126017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC

Famille Canal du Comet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18,5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren