



2019 Château Pouilly La Réserve

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

Grossartiger Burgunder aus dem Süden

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.

Nota di degustazione:

Glitzerndes, kräftiges Gelb mit dezent grünen Einschlüssen. Offenes Bouquet mit exotischen Früchten, getoastetem Brioche und wilden Kräutern. Im Glas dann gewohnt kraftvoll, komplex und mit grossartigem Schmelz. Reife, delikate Frucht saftiger Ananas, Mango, Birne und Apfel gepaart mit subtiler Mineralität und feinen Röstnoten aus den Barriquen. Sattes, perfektes Zusammenspiel aus Druck, Finesse und gleichzeitig Generösität des südlichen Burgunds. Bleibt lange und intensiv am Gaumen im Abgang.

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 im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0799019

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 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren