



2009 Château Pouilly Cuvée 1551

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

Ein weisser 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:

Intensiv goldgelbe Farbe. Burgundisches Bouquet nach reifen Birnen, Golden Delicious und fein gerösteten Mandeln. Füllig und samtig fließend am Gaumen, nun auch Noten nach Quitte und Orangenzeste, sehr fein mit den Röstaromen abgestimmt, jahrgangstypisch reich und mit viel Schmelz; ausdauernder Finish.

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:	Gilbert & Gaillard 90/100, Score 17/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0126009

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pouilly Cuvée 1551

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	Gilbert & Gaillard 90/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren