



2012 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:

Funkelndes Goldgelb. Zeigt bereits vom Duft her eine reichhaltige Palette verschiedener Früchte, Bourbonvanille, Brioche und Honig. Im Glas dann mit verschwenderisch reichhaltiger und cremiger Frucht, reife Birne, kandierte Zitrone, Quitte und Ananas dominieren. Konzentriert und füllig, feinfruchtig und mit einer tollen Dichte und viel Schmelz. Die feinnussigen Röstaromen der Barriques sind gekonnt eingebunden, alles verbindet sich perfekt mit der subtilen Mineralik, bleibt trotz der Kraft stets frisch bis in das lange Finale. Herrlicher Weißer Burgunder der Extraklasse.

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 in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0126012

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:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren