



Pouilly-Fuissé AOC

Domaine Joël Curveux & Fils

Mineralisch und vielschichtig: Mâconnais in Perfektion

Beschreibung:

Dieser Chardonnay aus dem Burgund verkörpert das Terroir von Pouilly-Fuissé mit Eleganz und Tiefe. Aromen von reifen gelben Früchten und weißen Blüten verbinden sich mit einer mineralischen Frische, die von den kalkreichen Böden der Region geprägt ist. Ein Burgunder voller Charakter und Finesse.

Aromenprofil:

Goldgelbe, im Glas funkelnde Farbe. Das Bouquet offen und fruchtfokussiert, florale Noten, Gewürze, reifer Pfirsich und ätherische Aromen. Im Glas mit gewissem Volumen, Kraft und saftiger Mundfülle. Viel Frucht, die wundervoll mineralisch-salzig untermalt ist, Kräuter und ganz fein wilder Fenchel. Langer, eindringlicher Abgang.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Mâconnais
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1178422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

Domaine Joël Curveux & Fils

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.