



Pouilly-Fumé AOC

Les Loges, Domaine des Rabichattes

Edler Sauvignon Blanc von der Loire

Beschreibung:

Die Trauben für die Cuvée "Les Loges" stammen aus etwa dreißig verschiedenen Parzellen, um das Gleichgewicht zwischen Mineralität, Säure und Fruchtigkeit auszubalancieren.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes hellgelb, offener, feinwürzig-mineralischer Duft mit weißen Blüten, Zitrusfrüchten, Feuersteinnoten, frischen Kräutern und subtiler Mineralik. Ausgewogen, saftig-spannender Sauvignon Blanc, der die ganze Klasse seines Terroirs zeigt. Komplex, voller Frucht und Würze, ziselierte Säure und fantastischer Frische. Im Abgang mit langem Nachhall und Tiefe.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine des Rabichattes

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1206923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

Les Loges
Domaine des Rabichattes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.