



Pouilly-Fuissé

Les Ménestrières 1er Cru AOC, Domaine Guillaume Curveux

100% Handernte

Beschreibung:

Hochklassiger 1er Cru, die besten Lagen wurden erstmals im JG 2020 in den Status „Premier Cru“ hochgestuft, ein äußerst seltener Vorgang im Burgund, der die Güte dieser Lagen im südlichen Burgund zum Ausdruck bringt. Es wurden nur gut 2000 Flaschen erzeugt.

Aromenprofil:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Einschlüssen, um Duft von weißen Blüten, zarten Röstaromen und Birnenfrucht geprägt. Attraktiv und frisch am Gaumen, von seiner Terroirmineralität, Frucht und Würze gekennzeichnet, saftig und delikates, geröstete Nüsse und Agrumen, schöne Mundfülle mit einem langen Finale.

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

Produzent: Domaine Guillaume Curveux

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1178623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fuissé

Les Ménestrières 1er Cru AOC
Domaine Guillaume Curveux

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.