



## Pouilly-Fumé AOC

Les Loges, Domaine des Rabichattes

Weltberühmter Sauvignon Blanc aus den Weinbergen an 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.

### **Aromenprofil:**

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.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Domaine des Rabichattes

**Ausbau:** 5 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1206925

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pouilly-Fumé AOC**

Les Loges  
Domaine des Rabichattes

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.