Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Sauvignon Blanc in seiner feinsten Form

Beschreibung:
Die Familie Bourgeois zählt seit Generationen zu den führenden Sauvignon-Blanc-Erzeugern an der Loire und ist weltberühmt für Weine voller aromatischer Präzision und mineralischer Tiefe. Die kalkreichen Böden verleihen diesem Pouilly-Fumé seine charakteristische Spannung und die typische Feuerstein- Mineralik. Während sich in der Nase Zitrusfrüchte, gelbfleischige Frucht und feine rauchige Nuancen verbinden, zeigt sich dieser Terroir-Sauvignon am Gaumen konzentriert, frisch und filigran zugleich, getragen von salzigen, fast maritimen Noten und feiner Jodigkeit, bevor sich im langen Finale jene kalkige Mineralität entfaltet, die große Pouilly-Fumés so unverwechselbar macht.

Aromenprofil:
Leuchtendes Gelb mit dezent grünlichen Reflexen. Feinwürziges, frisches Bouquet mit attraktiver Zitrusfrucht, Grapefruit, fein untermalt von der typisch-mineralischen und salinen Aromatik aus dem Feuerstein („Fumé“). Im Glas dann außerordentlich pikant und attraktiv, hochfeine Frucht perfekt ausgereifter, mundfüllender Frucht von Limette, Quitte und Birne. Ganz dezent auch weiße Blütenaromen mit gestoßenem Pfeffer. Feiner Schmelz, Saftigkeit und Fineße bis ins lange Finale.

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:	Henri Bourgeois
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1302925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch