



Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Frauenhandschrift aus Pouilly-Fuissé

Beschreibung:

Seit Generationen bewahren die Frauen der Familie Canal du Comet die Tradition ihres Châteaus im südlichen Burgund. Mit außerordentlicher Sorgfalt begleiten sie jede Phase bis zum perfekten Reifezeitpunkt und geben ihren Pouilly-Fuissé erst frei, wenn Leichtigkeit, Harmonie und Ausdruckskraft im Einklang stehen. So entsteht ein Chardonnay, der nicht auf den richtigen Moment wartet, sondern ihn selbst schafft.

Aromenprofil:

(st) Herrlich strahlendes Goldgelb. Großzügiges, offenes Bouquet mit exotischen und gelben Früchten, Butters toast, Blütenhonig, Wiesenkräutern und Bourbonvanille. Saftige Mundfülle und Komplexität, die feine Textur der Frucht offenbart Zitrusfrüchte, Quitte, reife Birne und Apfel. Im langen Abgang mit herausragender Komplexität, Nachhall und sublimen Röstaromen aus den Barriques.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Mâconnais
Produzent:	Famille Canal du Comet
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0126024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC
Famille Canal du Comet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.