



Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillionne, Domaine du Roc des Boutires

Erstklassiger Chardonnay von herausragender Qualität

Beschreibung:

Im Herzen der Appellation Pouilly-Fuissé befindet sich die Domaine du Roc des Boutires. Die Trauben stammen von einer Ostlage im Herzen des Dorfes Pouilly. Die Rebstöcke sind über 35 Jahre alt und wachsen auf kalkhaltigen Böden.

Degustationsnotiz:

(st) Funkelndes Goldgelb, im Duft mit verführerischer Frucht reifer Aprikosen, Pfirsich, Apfel mit subtilen Fenchelnoten, Zitrus, Bienenwachs und geröstetem Brot. Am Gaumen fein und mineralisch-würzig, schöne Komplexität, Saftigkeit und Fülle. Kraftvoller Wein, der ebenso Eleganz und Finesse besitzt. Langes Finale mit saliner Ader und mundwässerndem Charakter.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Mâconnais
Produzent:	Domaine du Roc des Boutires
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1094422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillionne
Domaine du Roc des Boutires

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.