



## 2017 Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Feiner Burgunder aus Frauenhand

### Beschreibung:

Die Appellation Pouilly-Fuissé im südlichen Burgund genießt für ihre weissen Burgunder weltweite Anerkennung. Das sehenswerte Château der Familie Canal du Comet ist seit dem 19. Jahrhundert durchgehend in ihrem Besitz. Um das Château und die bedeutenden Chardonnay Reben kümmern sich seit Anbeginn ausschliesslich die Frauen in der Familie. Eine weitere Besonderheit der Domaine ist, dass man die Weine für den Verkauf erst freigibt, wenn diese die perfekte Balance und Trinkreife erreicht haben.

### Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit goldenen Reflexen. Offener, großzügiger Duft mit gelben Früchten, Brioche, Honig und Vanillenoten. Am Gaumen mit wunderbarer Fülle und Komplexität, mundfüllend, cremig und saftig in seiner Frucht. Zitrusfrucht, Birne, Ananas und Quitte stechen hervor. Wundervolle Konzentration, feinfuchtig, mit beeindruckender Dichte und viel Schmelz. Feinste, perfekt integrierte Röstaromen der Barriques, alles verbindet sich perfekt mit subtiler Mineralik, bleibt trotz der Kraft stets frisch bis in das lange Finale. Ein Chardonnay der Spitzenklasse.

### 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.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Mâconnais
<b>Produzent:</b>	Château Pouilly
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18,5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0126017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC  
Famille Canal du Comet

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18,5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren