

2017 Château Pouilly La Réserve

Climat Pouilly, Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Burgundisches Chardonnay-Erlebnis

Beschreibung:

Seit der Gründung 1551 ist das Weingut im südlichen Burgund immer in Frauenhand gewesen. Heute leiten es Mutter und Tochter der Familie Canal du Comet. Sie verarbeiten ausschließlich Chardonnay-Trauben zum weltbekannten Pouilly-Fuissé. Erzeugt werden nur zwei Weine und die Réserve, der Stolz der Familie, kommt erst auf den Markt, wenn diese sie für trinkreif hält – in einer edlen 6er-Holzkiste.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb. Verführerische Nase nach Birnenfrucht, Mango, Golden Delicious und frisch getoastetem Brioche. Am Gaumen ausgesprochen intensiv und von dichter Textur, von viel gelber Frucht geprägt; ein harmonisches, perfektes Zusammenspiel zwischen Frucht und mineralischer Finesse, die Röstaromen aus den Barriques sind gekonnt integriert. Bleibt bis ins Finale sehr intensiv und nachhaltig.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Mâconnais
Produzent:	Château Pouilly
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0799017



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pouilly La Réserve

Climat Pouilly
Pouilly-Fuissé AOC
Famille Canal du Comet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren