



## 2018 Château Pouilly Cuvée 1551

Pouilly-Fuissé AOC, Famille Canal du Comet

Chardonnay-Finesse aus dem Burgund

### Beschreibung:

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. Die Weine gelangen erst in den Verkauf, wenn sie die perfekte Balance und Trinkreife erreicht haben. Unbedingt probieren!

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb. Im feinen und großzügigen Bukett mit einer Auswahl von Früchten, Bourbon-Vanille, Briocheduft und einem dezenten Honigton. Cremig-füllig und saftig in seiner Textur, mundfüllend, extrem harmonisch mit viel intensiver Frucht von Ananas, Quitte, reife Birne und Limette. Dazu eine attraktive Kräuterwürze. Kraftvoll, füllig, feinfruchtig, mit toller Komplexität und schönem Schmelz. Sehr fein integriert die nussigen Röstaromen der Barriques, die dem Wein zusätzliche Komplexität und Länge verleihen und sich mit der subtilen Mineralität vereinen. Bleibt lange am Gaumen nach dem letzten Schluck.

### 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>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0126018

## 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>	Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren