



## 2018 Pouilly-Fuissé AOC

En Bertillonne, Domaine du Roc des Boutires

Erstklassiger Chardonnay von herausragender Qualität

**Degustationsnotiz:**

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:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Mâconnais
<b>Produzent:</b>	Boutires
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 92/100, Parker 92/100
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1094418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pouilly-Fuissé AOC**

En Bertillionne

Domaine du Roc des Boutires

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 92/100, Parker 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren