



## 2020 Pouilly-Fuissé AOC

Domaine du Roc des Boutires

Aufsteigerweingut aus dem Mâconnais

#### Beschreibung:

Die Weine vom "Goldenen Hang", der Côte d'Or im Herzen des Burgund gehören zu den besten und gesuchtesten Weinen der Welt – aber auch zu den teuersten. Das allerdings eröffnet Chancen für bisher unterschätzte Terroirs wie das Mâconnais im Süden der Region. Die Domaine Roc de Boutires aus der bekanntesten Mâconnais-Appellation Pouilly-Fuissé gehört zu den beachtenswerten Aufsteigern. Nur über insgesamt vier Hektar verfügt man im Herzstück des Anbaugebietes, allerdings in exzellenter Position auf 300 -500 Metern Höhe. Nachts wird es hier recht kühl – gut für die Aromenbildung und die Bewahrung der Frische in den Trauben. Dem Chardonnay aus der Lage "En Bertilionne" gönnt man eine lange Hefestandzeit, das bettet die Frucht exzellent in die mineralische Struktur ein. Der gekonnte Barriqueeinsatz untermalt zart die Cremigkeit, etwas Briochearomen folgen, zarte Zitrusnoten bleiben lange präsent. Ohne Zweifel, Chance genutzt, Roc de Boutires!

#### 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

Herkunftsland:FrankreichRegion:BurgundSubregion:MâconnaisProduzent:BoutiresBewertung(en):Score 18.5/20

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.0 %

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1094520



# Einsteckkarte für Weinregalclips Größe: A7 74x105

### **Pouilly-Fuissé AOC**

Domaine du Roc des Boutires

Frankreich Herkunft: Bewertung(en): Score 18.5/20 Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Weinbau: Traditionell

17 Monate im Barrique Ausbau:

Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren