



2020 Pouilly-Fuissé

Les Ménéstrières 1er Cru AOC, Domaine Guillaume Curveux

100% Handernte

Beschreibung:

Hochklassiger 1er Cru, die besten Lagen wurden erstmals im JG 2020 in den Status „Premier Cru“ hochgestuft, ein äußerst seltener Vorgang im Burgund, der die Güte dieser Lagen im südlichen Burgund zum Ausdruck bringt. Es wurden nur gut 2000 Flaschen erzeugt.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Einschlüssen, um Duft von weißen Blüten, zarten Röstaromen und Birnenfrucht geprägt. Attraktiv und frisch am Gaumen, von seiner Terroirmineralität, Frucht und Würze gekennzeichnet, saftig und delikate, geröstete Nüsse und Agrumen, schöne Mundfülle mit einem langen Finale.

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:	Frankreich
Region:	Burgund
Subregion:	Mâconnais
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1178620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fuissé

Les Ménestrières 1er Cru AOC
Domaine Guillaume Curveux

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
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