



## 2022 Pouilly-Fumé AOP

Les Loges, Domaine des Rabichottes

Elder Sauvignon Blanc von der Loire

### **Beschreibung:**

Die Trauben für das Cuvée «Les Loges» bestehen aus etwa dreissig verschiedenen Parzellen, um das Gleichgewicht zwischen Mineralität, Säure und Fruchtigkeit auszubalancieren.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes hellgelb, offener, feinwürzig-mineralischer Duft mit weißen Blüten, Zitrusfrüchten, Feuersteinnoten, frischen Kräutern und subtiler Mineralik. Ausgewogen, saftig-spannender Sauvignon Blanc, der die ganze Klasse seines Terroirs zeigt. Komplex, voller Frucht und Würze, ziseliertes Säure und fantastischer Frische. Im Abgang mit langem Nachhall und Tiefe.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1206922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pouilly-Fumé AOP**

Les Loges

Domaine des Rabichattes

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren