



2022 Pouilly-Fuissé AOC

Domaine Joël Curveux & Fils

Durchschnittlich 40 jährige Reben

Degustationsnotiz:

Goldgelbe, im Glas funkelnde Farbe. Das Bouquet offen und fruchtfokussiert, florale Noten, Gewürze, reifer Pfirsich und ätherische Aromen. Im Glas mit gewissem Volumen, Kraft und saftiger Mundfülle. Viel Frucht, die wundervoll mineralisch-salzig untermalt ist, Kräuter und ganz fein wilder Fenchel. Langer, eindringlicher Abgang.

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 18/20
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1178422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fuissé AOC

Domaine Joël Curveux & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren