

Pouilly Fumé AOP

Domaine de Fontenille, Loire, Frankreich



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	Fruchtig
Kurzbeschreibung:	vollmundig, fruchtig, mineralisch-kühl
Alkohol:	13,00%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Fischgerichten und leichten Fleischgerichten, gebratener Jakobsmuschel
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 13 92

Charakteristik

Der Domaine de Fontenille Pouilly Fumé ist ein reinsortiger Sauvignon Blanc von der Loire. Seine feingliedrigen Aromen werden von Hefe, frischem Brot und Haselnuss bestimmt hinzu kommen fruchtige Noten nach Aprikosen. Am Gaumen ist eine mineralische-kühle Note, die an Feuerstein denken lässt zu erkennen. Dieser facettenreiche Weißwein zeigt sich weich und zart im Abgang mit dezenter Würze.

Klima/Terroir

16 Hektar Sauvignon Blanc Reben ausgerichtet auf exklusiven Kalkböden nach Süd-Westen. Diese Reben haben mittlerweile ein Alter von etwa 15 – 20 Jahren.

Ausbau

Die jungen Trauben werden mit der Hand gelesen und anschließend vinifiziert. Der Wein wird acht Monate lang in thermo-regulierten Stahltanks ausgebaut. Auf diese Weise erhält ihr Wein einen Geschmack von weißen Blumen, Zitrusfrüchten und britischen Bonbons.

Das Weingut

Im Herzen der Appellation Pouilly Fumé liegt das 19 ha große Weingut der Familie Maudry. Auf dem Lehm-Kalk-Terroir wächst ausschließlich Sauvignon Blanc. Die mit modernster Kellertechnik schonend ausgebauten trockenen Weine überzeugen durch ihren zarten Duft nach weißen Blüten und die fruchtigen Zitrusnoten.

