



Pouilly-Fuissé AOC 2018

Albert Bichot



Artikel Nr.	02311
Land	Frankreich
Herkunft	Im südlichen Burgund liegt diese Herkunft im Bereich der Mâconnais-Orte von Fuissé, Solutré, Pouilly, Vergisson und Chaintré.
Rebsorte	Chardonnay (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC - Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Der Ausbau erfolgt hauptsächlich in Edelstahltanks, dezenter Holzeinsatz von französischer Eiche
Boden	Der braune Boden auf den süd- und östlich gelegenen, inneren Abhängen der Solutréfelsen und Vergisson ist kalk- und calciumhaltig.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Strohgelb in der Farbe. In der Nase dezent rauchige Düfte, Aromen von weissen Blumen und Lindenblüten, mit viel Finesse. Rund und weich am Gaumen, sehr ausgeglichen zwischen Lebendigkeit und Fülle. Der Wein ist ausdrucksvoll, reich und hat ein langes und erfrischendes Finale.
Empfehlung	Fisch, hellem Fleisch, Salaten
Über den Winzer	In sechster Generation vertritt Albéric Bichot nunmehr das Handelshaus Albert Bichot. Die Wertvorstellungen sind in 150 Jahren allerdings gleichgeblieben: Respekt vor den Mitarbeitern und deren Leistung sowie vor der Natur, so dass der Weinbau seit 10 Jahren kontinuierlich der biologischen Landwirtschaft angepasst wird.