



## Pouilly Fumé La Renardière 2018

Bouchié Chatellier



Artikel Nr.	04028
Land	Frankreich
Herkunft	Pouilly Fumé AOC; oberes Loiretal
Rebsorte	Sauvignon Blanc (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Village
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 12°C
Ausbau	Kontrollierte Vergärung im Edelstahl und lange Lagerung auf der Feinhefe
Boden	Kalkmergel mit hohem Feuersteinanteil
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Sehr intensiv und fruchtig. Ein intensives Bouquet mit floralen, grasigen und mineralischen Noten, mit einem delikaten Duft von weissenHunderblüten. Ein eleganter, fruchtig frischer Wein, sehr harmonisch mit einem feinem nachhaltigen Finale. Fruchttige Aromen dominieren am Gaumen, die typische frische Säure stützt die Struktur.
Empfehlung	klassisch zu Meeresfrüchten und aromatischem Fisch, aber auch zu mittelschweren Fleischgerichten und natürlich perfekt zum Ziegenkäse
Über den Winzer	Die Familie betreibt ein Traditions-Weingut, das zu den Pionieren des Blanc Fumé zählt. Es liegt auf dem berühmten Hügel von Saint Andelain, der für seinen einzigartigen Boden aus Kalkfeuerstein ("argile à silex") bekannt ist.