



## Pouilly Fumé Premier Millesimé 2021

Bouchié Chatellier



|                   |  |
|-------------------|--|
| Artikel Nr.       | 04030  |
| Land              | Frankreich   |
| Herkunft          | Am Hügel von SAINT-ANDELAIN gelegen, mit Blick auf die Loire. Pouilly Fumé AOC; oberes Loiretal  |
| Rebsorte          | Sauvignon Blanc (100 %)  |
| Qualitätsbezeich. | AOC Village  |
| Geschmack         | trocken  |
| Trinktemperatur   | 7 - 9°C  |
| Ausbau            | Kontrollierte Vergärung im Edelstahl und lange Lagerung auf der Feinhefe   |
| Boden             | Kalkmergel mit hohem Feuersteinanteil  |
| Füllmenge         | 0,75 l   |
| Beschreibung      | Reich und reif präsentiert er sich. Ausgeprägte Aromen von Apfel-, Birnen- und Aprikosenfrüchten. Stählernde, mineralische Textur, vollmundig und weißt eine frische Säure auf.  |
| Empfehlung        | Krustentiere, Krabben und Hummer   |
| 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. |