



## 2023 Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Pouilly-Fumé im neuen Kleid

### **Beschreibung:**

Die Familie Bourgeois betreibt bereits in der zehnten Generation Weinbau mit Leidenschaft und gilt heute als führender Sauvignon- Blanc-Erzeuger an der Loire. Im Nachbarort von Sancerre verfügt die Familie über einzigartige Spitzenlagen für den Anbau der weissen Edelrebsorte. Das Ergebnis ist ein filigraner Pouilly-Fumé dessen Geschmack das Terroir mit dem einzigartigen Klima und den kalkreichen Böden widerspiegelt.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Gelb mit dezent grünlichen Reflexen. Feinwürziges, frisches Bouquet mit attraktiver Zitrusfrucht, Grapefruit, fein untermalt von der typisch-mineralischen und salinen Aromatik aus dem Feuerstein („Fumé“). Im Glas dann ausserordentlich pikant und attraktiv, hochfeine Frucht perfekt ausgereifter, mundfüllender Frucht von Limette, Quitte und Birne. Ganz dezent auch weisse Blütenaromen mit gestossenem Pfeffer. Feiner Schmelz, Saftigkeit und Finesse bis ins lange Finale.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	Henri Bourgeois
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1302923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pouilly-Fumé AOC**

La Vigne Blanche  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren