



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

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

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