



## 2022 Pouilly Fumé AOC

Marnes Kimméridgiennes JS-150, Henri Bourgeois

Exzellenter Neuzugang aus dem Hause Bourgeois

### **Beschreibung:**

Der Pouilly-Fumé AOC ist ein bemerkenswerter Sauvignon Blanc, der die Essenz des Terroirs und das Können des Winzers perfekt einfängt. Mit einer einzigartigen Kombination aus Aromen und einer ausgeprägten Mineralität ist er ein wahrer Genuss. Der «JS-150» ist das Ergebnis einer strengen Selektion von Trauben, die auf Marnes Kimméridgiennes, einem Bodentyp, der reich an kalkhaltigen Ablagerungen und Fossilien ist, angebaut werden. Seine Komplexität und Finesse machen ihn zu einem Juwel der Loire-Region. Ähnlich wie ein Grand Cru hat er ein Lagerpotenzial von 8 bis 10 Jahren.

### **Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Gelb mit grünen Einschlüssen. Im Duft mit viel Zitrusfrucht und exotischen Früchten. Im Glas schmeckt man auch reife Birne und Limette sowie florale Noten, gestoßenen Pfeffer und die typischen Feuersteinaromen seines Terroirs. Zeigt Fülle, Kraft und Komplexität durch langen Hefekontakt sowie mehrmonatigem Ausbau im Eichenholz. Grossartiger Sauvignon Blanc mit sehr langem Abgang.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	Henri Bourgeois
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1307922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pouilly Fumé AOC**

Marnes Kimméridgiennes JS-150  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren