

## Pouilly Fumé La Renardière / Domaine Bouchié-Chatellier

<b>Herkunft:</b>	Val de Loire / AOC Pouilly Fumé
<b>Traubensorten:</b>	100 % Sauvignon Blanc, 30-jährige Rebstöcke
<b>Ertrag:</b>	50 hl/ha ( <b>AB Agriculture Biologique</b> )
<b>Lagerfähigkeit:</b>	5 Jahre
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>Guide Hachette des Vins 2023: une étoile (*)!</b> <b>IWSC 2022 London: Médaille d'Argent (90 points)</b> <b>IWC 2022: Médaille de Bronze</b>
<b>Grösse:</b>	75 cl, 37.5 cl

### Degustation



#### **Auge:**

Glänzendes Hellgelb mit grünen Reflexen.

#### **Nase:**

Sehr intensiv und fruchtig, ein Bouquet mit floralen, grasigen und mineralischen Noten, in Kombination mit dem delikaten Duft von weissem Holunderblüten-Sirup.

#### **Mund:**

Frischer, mineralischer Auftakt. Ein eleganter und fruchtiger Wein, sehr harmonisch mit einem schön nachhaltigen Finale. Fruchtige Aromen dominieren auch am Gaumen, die natürlichen Gerbstoffe sowie eine charmante Säure stützen die Struktur. Ein Klassiker der aus der Loire kommt und wieder Freude bereitet!

### Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch, Austern, Krustentieren, Meeresfrüchten, weissem Fleisch und Spargeln.

Ausschanktemperatur: 8 - 10° C / Wein kühl servieren!