

Pouilly Fumé Premier Millésimé / Domaine Bouchié-Chatellier

Herkunft:	Val de Loire / AOC Pouilly Fumé
Traubensorten:	100 % Blanc Fumé (Sauvignon), Handlese (AB Agriculture Biologique) (Die Trauben werden in sehr reifem Zustand gelesen, was die Intensität der verschiedenen Aromen hervorhebt.)
Ausbau:	während einem Jahr im Stahltank.
Auszeichnung:	Concours Mondial du Sauvignon 2021 : 82.5 points (JG 2020)
Lagerfähigkeit:	5 – 6 Jahre
Produktion:	limitierte Auflage von nur ca. 10'000 Flaschen jährlich!
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:
Glänzendes Gelbgold.



Nase:
Sehr elegant und ausgeprägt. Ein Hauch von weissem Holunderblüten-Sirup betört die Sinne, gefolgt vom Duft von frischem Gras sowie florale und mineralischen Noten runden das Geschmacksbild ab – rundum erfrischend!

Mund:
Ein eleganter und frischer Wein, sehr harmonisch und ausgewogen. Fruchtige Aromen dominieren am Gaumen, da die Trauben in sehr reifem Zustand gelesen werden und die Intensität der verschiedenen Aromen noch hervorhebt. Die Erträge werden kleiner, die Früchte dafür umso konzentrierter. Diese Spezialität aus der Loire, welche mehrfach ausgezeichnet wurde, präsentiert sich von grosser Ausgewogenheit und Komplexität, getragen von einer angenehmen Lebhaftigkeit. Die natürlichen Gerbstoffe sowie eine charmante Säure stützen die Struktur. Eine wahre Trouvaille aus dem Norden Frankreichs, welche nur zehn Prozent der gesamten Produktion ausmacht. Speziell ist: nur in Jahren, in denen das Traubengut von höchster Güte und Qualität ist, wird auch gekeltert.

Trinkempfehlung

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

Ausschanktemperatur: 10 – 12° C / Wein kühl servieren!