



00119022 | 2022


## POUILLY FUMÉ


-  Guy Saget
-  Frankreich  
Loire Pouilly Fumé
-  trocken
-  100% Sauvignon Blanc



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Das frühlingsfrische Bouquet verzaubert mit raffinierten Noten von Pfirsich, Birnen, Akazien und Geißblatt, die auch am Gaumen spürbar sind. Viel lebendige Frucht und die elegante Mineralität.

-  Speiseempfehlungen
  - Käse
  - Hummer/Languste
  - Geflügel
  - Risotto

-  Serviertemperatur  
10.0 °C bis 12.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Kalkstein, Tonmergel

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3289850011023 3289850077340

### ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.8 g/L
Restzucker	0.6 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Vignobles Guy Saget 58150 Pouilly sur Loire



## WEINNOTIZ

Ein anregender Weißwein mit strohgelber Farbe und grünlichen Reflexen und erfrischenden Aromen von schwarzen Johannisbeeren und weißem Pfirsich.

Delikat zu Meeresfrüchten, Fisch- oder leichten Geflügelgerichten und, natürlich, Sie haben es nicht anders erwartet, zu Ziegenkäse.

## WEINBEREITUNG

Die Trauben für diesen Pouilly Fumé wachsen am rechten Ufer der Loire. Dieser, traditionell aus Sauvignon Blanc vinifizierte Weißwein, wurde temperaturkontrolliert vergoren und reifte anschließend 5 Monate auf der Hefe. Ein anregender Weißwein mit strohgelber Farbe und grünlichen Reflexen und erfrischenden Aromen von schwarzen Johannisbeeren und weißem Pfirsich.