



00110022 | 2022

POUILLY-FUISSÉ

-  Domaine Ferret
-  Frankreich
Burgund Mâconnais
-  trocken
-  100% Chardonnay

Domaine Ferret

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Trauben für den „einfachen“ Pouilly-Fuissé stammen aus allen Rebanlagen . Um die Balance von frischer Frucht, lebendiger Säure und weicher Fülle zu erlangen, werden 50 % der Trauben direkt in mehrfach belegten Fässern vergoren, die übrigen 50 % im Edelstahltank vinifiziert. Aromatisch mit klarem Rebsortenaroma.

-  Speiseempfehlungen
Käse
Krebse/Schnecken
Lachs/Waller/Karpfen
Truthahn gebraten/gegrillt

-  Serviertemperatur
10.0 °C bis 12.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Tankgärung
Reifung	im Barrique 10 Monate im Edelstahlfass 7 Monate

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	SCEA Ferret-Lorton 71960 Fuissé

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	DIAM
EAN Flasche / EAN Karton	3535927100306 33535927100307

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

Domaine Ferret

WEINNOTIZ

Farbe: Glänzendes Strohgelb mit grünlich-goldenen Glanzlichtern.
Duft: Feines Bouquet von gelben Früchten (Birne, Steinobst), Zitrusfrüchten, Akazienblüten, frischer Butter, Mandeln und Haselnüssen unterlegt mit zarten Gewürznoten und spürbar mineralischen Anklängen.

Geschmack: Am Gaumen sehr schöne Balance von Geschmeidigkeit und Frische, von markanter, harmonisch eingewobener Mineralität und den gleichermaßen subtilen wie ausdrucksvollen würzigen Aromen des Bouquets, intensiv und perfekt ausgewogen mit langem Finale, das dem Wein in exzellentes Potenzial verspricht.

Zu gegrilltem oder gebratenem Fisch, Muscheln und Krustentieren, hellem Fleisch und Geflügel, frischem Ziegen- und Kuhmilchkäse oder auch zu einem duftigen Käsesoufflee.

WEINBEREITUNG

Die Trauben für diesen klassischen Pouilly Fuissé stammen aus Rebparzellen rund um das sogenannte Amphitheater von Fuissé. Die Lese wird bereits im Weinberg streng sortiert und nur die gesunden, optimal gereiften Trauben behutsam von Hand geerntet. Nach der möglichst sanften Pressung lässt man die Moste kühl und langsam bei kontrollierten Temperaturen vergären und legt die jungen Weine anschließend je zur Hälfte in Emailtanks und Holzfässern (aus erster bis vierter Belegung, kein neues Holz) zur Reife. Alle Weine machen den biologischen Säureabbau bevor die schließlich zur Cuvée zurück verschneidet werden und den Pouilly Fuissé zur Flaschenabfüllung auf dem Weingut freigegeben wird.

PRODUZENTEN-INFO

In den sanften Hügeln des südlichen Burgunds, in der prestigeträchtigen Region Pouilly-Fuissé, erhebt sich die Domaine Ferret als strahlendes Beispiel für erstklassige französische Weinproduktion. Seit ihrer Gründung im Jahr 1840 hat die Domaine Ferret eine lange Geschichte und Tradition im Anbau und in der Herstellung von Chardonnay-Weinen, die die Essenz des Terroirs und das Savoir-faire der Region widerspiegeln.

Die Weinberge der Domaine Ferret erstrecken sich über einige der besten Lagen der Region. Die kalkreichen Böden und das charakteristische Klima verleihen den Chardonnay-Trauben eine einzigartige Mineralität und Frische. Die Trauben werden sorgfältig von Hand geerntet und mit großer Aufmerksamkeit für Detail im Keller verarbeitet, um Weine von bemerkenswerter Eleganz und Tiefe zu produzieren.

Ein Markenzeichen der Domaine Ferret sind ihre erstklassigen Einzellagenweine. Bekannte Parzellen wie "Les Perrières" und "Les Combettes" erzeugen Weine von außergewöhnlicher Präzision und Charakter. Diese Einzellagenweine erfassen die Nuancen des Terroirs auf faszinierende Weise und bieten eine beeindruckende Vielfalt von Aromen, von zarten Blütennoten bis hin zu reifen Früchten und einer erfrischenden Säure.

Die Domaine Ferret setzt auf eine traditionelle, handwerkliche Herangehensweise an die Weinherstellung. Von der schonenden Pressung der Trauben bis zur schonenden Alterung in Eichenholzfässern wird jeder Schritt mit Geduld und Rücksicht auf die natürlichen Eigenschaften der Trauben durchgeführt. Das Ergebnis sind Weine von bemerkenswerter Ausgewogenheit und Raffinesse, die das Potenzial haben, im Laufe der Zeit an Komplexität und Tiefe zu gewinnen.

Die Domaine Ferret versteht es meisterhaft, die Tradition des Burgunds mit modernen Ansätzen in Einklang zu bringen. Die Weine sind eine Hommage an die reiche Geschichte der Region und gleichzeitig ein Ausdruck von Innovation und Exzellenz. Ein Besuch auf der Domaine Ferret eröffnet die Möglichkeit, in die Welt des Burgunder Weinbaus einzutauchen, angefangen von den majestätischen Weinbergen bis hin zu den stilvollen Kellern, die die Schätze vergangener und zukünftiger Jahrgänge hüten.