



00110322 | 2022

POUILLY-FUISSÉ CUVÉE HORS-CLASSE LES MÉNÉTRIÈRES

Domaine Ferret

 **Domaine Ferret**

 **Frankreich**
Burgund Mâconnais

 **trocken**

 **100% Chardonnay**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Im Bouquet dominiert die üppige Frucht mit frischen Noten von Honig, Toast und Quittengelee. Am Gaumen voller Kraft und Fülle mit großartigem Nachhall. Ein Wein, dem man alle Zeit zur Reife geben sollte.

 **Speiseempfehlungen**

Rind gekocht
Käse
Lachs/Waller/Karpfen
Kalb gebacken

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung Tankgärung

Reifung im Barrique 10 Monate
im Edelstahlfass 9 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 3535927103307
33535927103308

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer SCEA Ferret-Lorton
71960 Fuissé
FR

WEINNOTIZ

Farbe: glänzendes Strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: opulentes, vielschichtiges Bouquet, aromatisch reif und frisch zugleich, elegante sahnig-cremige Anklänge verschmelzen mit üppiger Chardonnay-Frucht, Steinobst, Apfel, Quittenpaste, getrockneten Aprikosen, Noten von Geißblatt, Honig, Gewürzen und den zarten Röstaromen der Eiche

Geschmack: am Gaumen kraftvoll mit eindrucksvoller Balance von dichter Fülle, Struktur und lebendiger Frische, die Aromen des Bouquets sind erneut spürbar, fein nuanciert, intensiv und frisch mit langem Nachhall, zweifellos ein Pouilly-Fuissé hors classe mit exzellentem Potenzial.

Mit seiner Kraft, Fülle und Balance ist Les Ménétrières ein höchst finessenreicher Speisenbegleiter, etwa zu einer Seezunge Müllerin, zu Wolfsbarsch, gegrillten Langusten, Gänseleberpastete, Bresse-Huhn mit Steinpilzen oder auch zu würzig pikantem Käse wie einem Vacherin Mont d'Or, Saint-Marcellin oder sogar Sainte-Maure.

WEINBEREITUNG

Der Chardonnay für Ferrets Cuvée Hors Classe Les Ménétrières wurde langsam bei kontrollierten Temperaturen in Eichenfässern vergoren und darin neun bis zehn Monate ausgebaut (je ein Drittel neue, einfach und zweifach belegte Fässer). Im Anschluss wurden die Weine mit ihren Feinhefen in Edeltanks überführt, um sich in weiteren Reifemonaten sehr elegant und harmonisch mit feiner Balance von geschmeidiger Fülle und eleganter Frische zu vollenden.

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.