



00125823 | 2023

INDIGÈNE POUILLY FUMÉ, JOLIVET



Pascal Jolivet



Frankreich
Loire Pouilly Fumé



trocken



100% Sauvignon Blanc

Pascal Jolivet

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die besten Terroirs von Pouilly mit ihren vielfältigen Bodenformationen sind die Heimat des sortenreinen Sauvignons. Spontan vergoren und 12 Monate auf den Feinhefen gereift wird Indigène ihr reinster Terroirsausdruck. Mineralisch, vielschichtig und finessenreich mit der Kraft großer Weine.



Speiseempfehlungen

Huhn
Fisch oder Meeresfrüchte



Serviertemperatur

12.0 °C bis 14.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß
Reifung im Edelstahltank 9 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton 3490960190465
3490969540469

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol
Säure 4.6 g/L
Restzucker 1.1 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Pascal Jolivet
18300 Sancerre
FR



WEINNOTIZ

Farbe: glänzendes Blassgold mit silbrigen Glanzlichtern

Duft: charaktervolles Bouquet mit dem reinen, authentischen Ausdruck der Rebsortenfrucht und der markanten mineralischen Note des Terroirs

Geschmack: am Gaumen vollmundig, aromatisch vielschichtig und finessenreich, mit klarer Mineralität, die zuerst vorherrschende Kraft des Weines wird in einem wunderschön frischen und eleganten Finale sanft gezähmt

Zu allen Arten von Meeresfrüchten (Muscheln, Krustentiere), zu delikaten Fischgerichten und natürlich zu den regionalen (und überregionalen) Ziegenkäsen

WEINBEREITUNG

Das kontrollierte Anbaugebiet Pouilly Fumé liegt am rechten Ufer der Loire, etwa 200 km südlich von Paris.

Die Flussnähe schafft ein sehr spezifisches Mikroklima und auch die vielfältigen Bodenformationen (vorwiegend Kalk und Kalkgestein, teilweise mit Sand, Lehm und Kies vermischt), deren Entstehung bis in die Eiszeit zurückreicht, prägen hier einen eigenwilligen, eher kraftvollen und mineralischen Charakter, der sich von der Duftigkeit des Sancerre deutlich unterscheidet.

Alle Trauben werden erst bei voller Reife vorsichtig von Hand gelesen und in der Kellerei nach Parzellen getrennt vinifiziert. Dazu lässt Pascal Jolivet die Moste zunächst spontan (ohne Zugabe von Hefen) vergären, baut danach die Weine rund ein Jahr lang auf den natürlichen Feinhefen aus und füllt sie schließlich unfiltriert und ohne vorherige Kältestabilisierung auf die Flaschen.

PRODUZENTEN-INFO

Als anerkannter Spezialist für Spitzenweine aus Sancerre und Pouilly Fumé ist Pascal Jolivet aus der internationalen Sterne-Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Getreu seiner Philosophie „so wenig Einfluss wie möglich, damit die Natur sich voll entfalten und den Trauben ihr Bestes geben kann“ greift der Winzer nur minimal in die Entwicklung ein und lässt seine Weine mit den Naturhefen spontan vergären. Das Sortiment besteht aus verschiedenen Linien regionstypischer Weine, die Weinliebhaber und Connaissseure in aller Welt mit ihrem unverkennbar klaren Terroirausdruck begeistern.