



00131823 | 2023

**POUILLY-FUISSÉ CUVÉE
HORS-CLASSE LES MÉNÉTRIÈRES
1ER CRU FERRET BIO**

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 8 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	FR- BIO-15
EAN Flasche / EAN Karton	3535927103307 3535927103308

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.6 g/L
Restzucker	0.7 g/L

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 1er Cru 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 Edelstahltanks 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.