

POUILLY-FUISSÉ TÊTE DE CRU CLOS DES PROUGES, FERRET BIO

Domaine Ferret**Domaine Ferret****Frankreich**

Burgund Mâconnais

**trocken****100% Chardonnay**

ARTIKELBESCHREIBUNG

„Clos des Prouges“ zählt zu den edlen Tête de Cru-Einzellagen der Domaine. Bis zu 65 Jahre alte Reben von weit älteren Kalkmergelböden verleihen der Cuvée ihre klassische, ebenso üppige wie fein nuancierte Fuis-sé-Fülle und Langlebigkeit



Speiseempfehlungen

Rind gekocht
Käse
Huhn
Seezunge/Wolfsbarsch



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

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

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

Säure 5.9 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

Domaine Ferret

WEINNOTIZ

Farbe: klares Strohgelb mit grünlich goldenen Glanzlichtern

Duft: in der Nase verschmelzen feine Toast- und Röstnoten der Eiche mit Aromen von Mandeln, Nüssen, Zitrusfrüchten, gelben Früchten (Quitte, Aprikose) und mineralischen Anklängen

Geschmack: am Gaumen geschmeidig, vollmundig, mit konzentrierter Frucht, die frische Säure verleiht viel Schwung und Lebendigkeit, das Holz ist fein eingebunden, Clos des Prouges ist kraftvoll, mineralisch, mit guter Spannung, perfekter Balance, Eleganz, Länge und vielversprechendem Potenzial ein exzellenter Botschafter der Fuissé-Weine.

Feiner Begleiter von Bresse-Huhn 'in Halbtrauer' (gebacken oder gebraten mit schwarzen Trüffeln), gegrilltem Kalbkotelett, Weinbergschnecken in Blätterteig oder auch zu Hartkäse aus Kuh- und Ziegenmilch

WEINBEREITUNG

Die Chardonnay-Trauben für Ferrets Tête de Cru im 'Clos des Prouges' wurden selektiv gelesen, umgehend in die Kellerei geliefert, hier schonend gepresst und die Moste bei kontrollierten Temperaturen in Eichenholzfässern vergoren (20 bis 30 Prozent neue Fässer). Die Weine wurden nach abgeschlossener alkoholischer Gärung rund zehn Monate in französischer Eiche ausgebaut (wiederum 20 bis 30 Prozent neues Holz) und vollendeten sich schließlich während einer neunmonatigen Ausbauzeit auf den Feinhefen.

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.