

POUILLY-FUMÉ

-  **Domaine Hubert Brochard**
-  **Frankreich**
Loire
-  **Sauvignon Blanc**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Pouilly-Fumé entsteht am Ufer der Loire, das von Kreide- und Kalkstein geprägt ist. Im Edelstahltank ausgebaut, präsentiert sich mit feiner Mineralität und lebendiger Frische. Im Abgang entfalten sich subtile Rauchnoten und ein Hauch von Grapefruit. Jung getrunken, zeigt er sein größtes Potenzial.



Speiseempfehlungen
Fisch oder Meeresfrüchte



Serviertemperatur
10.0 °C bis 12.0 °C



Genussempfehlung
sehr gut

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3466520000031 3466520000178

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Domaine Hubert Brochard 18300 Sancerre FR



WEINNOTIZ

Bei ca. 12°C serviert, passt dieser leichte Wein gut zu Meeresfrüchten und japanischen und koreanischen Gerichten. Seine Säure passt auch überraschend gut zum Fett des geräucherten Sancerre-Schinkens.