

00216224 | 2024

POUILLY-FUMÉ

 **Domaine Hubert Brochard**

 **Frankreich**
Loire

 **trocken**

 **100% Sauvignon Blanc**



DOMAINE
HUBERT BROCHARD
Sancerre & Pouilly-Fumé



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Pouilly-Fumé entsteht am Ufer der Loire, das von Kreide- und Kalkstein geprägt ist. Im Edelstahltank ausgebaut, präsentiert er 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

Zutatenliste Trauben, Konservierungsstoffe (Sulfite)
Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Energiegehalt 328 kJ / 79 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.5 g

Zuckergehalt 0.2 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

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.