

POUILLY-FUMÉ

-  **Domaine Hubert Brochard**
-  **Frankreich**
Loire
-  **trocken**
-  **100% Sauvignon Blanc**



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
Säure	3.2 g/L
Restzucker	0.8 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (SULFITE), Säureregulatoren (Weinsäure (L(+)-))
Energiegehalt	328 kJ / 78 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.5 g
Zuckergehalt	0.2 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.

PRODUZENTEN-INFO

Die Domaine Hubert Brochard zählt zu den renommiertesten Weingütern der Appellation Sancerre. Seit 1900 entstehen in Chavignol an der Loire ausdrucksstarke Sauvignon Blancs und feine Pinot Noirs, die das einzigartige Terroir aus Silex, Kalk und Ton mit Präzision, Frische und mineralischer Tiefe widerspiegeln.

Im Jahr 1900 von Aimée und Hubert Brochard gegründet, prägte die Familie Brochard über fünf Generationen den Weinbau rund um Chavignol. Seit 2022 gehört die Domaine zur Bollinger-Gruppe und wird unter Leitung des Önologen Rodrigo Zamorano konsequent weiterentwickelt. Rund 89 Hektar Rebfläche verteilen sich auf die besten Lagen von Sancerre – darunter Chavignol, Amigny, Ménétréol und Thauvenay – sowie auf die Appellation Pouilly-Fumé. Das Mosaik aus Feuerstein (Silex), Kalkmergel und

Ton verleiht den Weinen ihre charakteristische Mineralität: Der Sancerre Blanc aus Sauvignon Blanc besticht durch Zitrusfrische, Stachelbeere und kristalline Präzision, während Pinot Noir elegante Rot- und Roséweine hervorbringt. Jede Parzelle wird separat vinifiziert – für authentische Loire-Weine von internationalem Renommee.