

Pouilly-Fuissé Premier Cru AU VIGNERAIS AOC

Anspruchsvoller Chardonnay-Klassiker mit Tiefe und Eleganz. In der Nase verbinden sich weiße Früchte, Zitrusnoten, florale Akzente und ein Hauch frischer Butter, fein ergänzt durch dezente Holznuancen. Am Gaumen zeigt er sich zugleich kraftvoll und präzise, mit reicher Struktur, lebendiger Frische und perfekt eingebundener Holznote. Der mineralisch-zitrische Abgang sorgt für Länge und Finesse. Ein konzentrierter, ausgewogener Wein mit großem Reifepotenzial.

Erzeuger:

Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2024
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Bressehuhn, Ziegenkäse aus dem Mâconnais
Artikel-Nr.	17125
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-15
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5,9
Restzucker (g/l)	0,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	89
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,8
Weinstil	Holzfass

