



Pouilly Fumé AOP

Vignobles Berthier Pouilly Fumé 2023

CHF 24.00

 75cl

 13.5%

 Sauvignon Blanc

AN 5613723

Degustationsnotiz

Der Pouilly Fumé präsentiert sich in einer klaren, hellgelben Farbe und entfaltet eine duftende Nase von weissen Blumen, dezenten pflanzlichen Nuancen und erfrischenden Zitruschalen. Am Gaumen ist er direkt und lebendig, gekennzeichnet durch eine beeindruckende Feinheit und Frische. Der Wein offenbart eine schöne Mineralität, die dem Gesamtbild eine elegante Struktur verleiht.

Herstellung

Die Trauben für den Pouilly Fumé stammen aus einem der besten Terroirs der Region: Kimmeridgischer Mergel mit kleinen Austern (Terres blanches). Nach der Ernte werden die Trauben im Keller sanft gepresst, und der gewonnene Saft ruht für etwa 36 Stunden, bevor die alkoholische Gärung bei kontrollierten 15-18°C einsetzt. Diese sorgfältigen Schritte bewahren die einzigartigen Aromen der Sauvignon Blanc Trauben und ermöglichen eine harmonische Entwicklung des Weins. Anschliessend reift der Wein einige Monate auf der Feinhefe, bis er im Frühjahr in die Flasche abgefüllt wird.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Passt perfekt zu Meeresfrüchten – von Muscheln bis hin zu grilliertem Pulpo oder Krustentieren wie Hummer oder Crevetten.