Pouilly Fumé AC Les Angelots 2024

Ein fülliger, dichter Sauvignon mit Aromen von gelben Steinfrüchten u. einer frischen Mineralität

Winzer: Masson-Blondelet
Region: Loire
Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu Spargelmousse mit Räucherlachs oder zu Ziegenkäse wie Crottin de Chavignol

0.75 l – Bestellnummer n271024

Masson-Blondelet
Loire

Pouilly-Fumé ist eine berühmte Appellation für Weißweine im Anbaugebiet Loire. Der Name setzt sich zusammen aus der Stadt Pouilly-sur-Loire und dem Wort fumé, geräuchert, wohl eine Anspielung auf die feuersteinhaltigen Böden. Pouilly-Fumé wird reinsortig aus Sauvignon Blanc gekeltert. Neben den sortentypischen Aromen sind diese Weine sehr mineralisch und lassen in Bukett und Gaumen Anklänge an Feuerstein erkennen, die an frisch entflammte Streichhölzer erinnern. Das 16 Hektar-Weingut Masson-Blondelet ist im Besitz von Jean-Michel Masson und verfügt über hervorragende Lagen.

Abbildung unverbindlich