

Pouilly-Fumé AOC LE DOMAINE DES MARINIERS

Lange waren wir auf der Suche nach einem Pouilly-Fumé. Als eine der großen Sauvignon Blanc-Herkünfte der Weinwelt steht die nur gut 1.000 ha große Appellation immer etwas im Schatten des größeren Nachbarn Sancerre. Beiden Herkünften am Oberlauf der Loire sind sortenreiner Sauvignon Blanc als Rebsorte und die typischen Kalkböden, teils von Feuerstein durchsetzt, gemeinsam. Diese bringen die typische Rauchigkeit hervor, die der AOP ihren Namen gegeben haben soll: „Fumé“ (französisch für Rauch) wurde einfach als Suffix an den Ortsnamen des auf dem rechten Loire-Ufer liegenden Städtchens Pouilly-sur-Loire angehängt. Hellgelb mit dezenten grünlichen Reflexen im Glas. Viel Zitrusfrucht, Anflüge von Bergamotte und Anissamen. Viel Druck und Spannung am Gaumen, mit schönem Schmelz, der den Wein bei aller Salzigkeit und Mineralität nicht zu karg wirken lässt, sondern für eine gute Balance und ausgesprochene Süffigkeit sorgen.

Erzeuger:	Le Domaine des Mariniers
Anbaugebiet:	Pouilly-Fumé
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Gegrillte Makrele, Salat mit Zitrusfrüchten und Avocado, Ziegenkäse
Artikel-Nr.	18360
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	32
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	92
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,6
Weinstil	ausgewogen