



Pouilly-Fumé AOC

Pouilly-Fumé Mademoiselle de T 2022 Château Tracy

CHF 24.50

 75cl
 13.5%
 Loire
AN 31407522

Vinifikation

Im Edeltank.

Degustationsnotiz Nase

frische Noten nach Limette und Grapefruit, deutliche Holundernote, Feuerstein, auch eine Spur Brennessel und etwas Zitronengras.

Degustationsnotiz Gaumen

fruchtig und frisch im Auftakt, wiederum Zitrusfrüchte, reife Ananas, lebendig im Fluss, saftig im Körper und sehr präzise im Finale.

Passt zu

Apéro, Meeresfrüchten, pochiertem Fisch und leichten Salaten.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Produzent

Ein unglaublich edler Wein eines 650 jährigen Weinhauses: der Pouilly Fumé von Château de Tracy. Der derzeitige Besitzer des Chateaux, le Comte d'Estutt d'Assay, bekleidet mit einer Caroweste und verziert mit einem kurzgeschnittenen Oberlippenbart, kann seine schottische Herkunft wahrlich nicht verleugnen. Ebenso blaublütig und unverkennbar typisch sind seine Sauvignon Blanc aus seiner Wahlheimat, der Loire.

Der Kalkstein und der legendäre Silex bilden die Grundlage der Weine. Vereint vermögen sie sich vorzüglich zu ergänzen. Der Silex bringt die Kraft und die einzigartige Mineralität, der Kalkboden die Reichhaltigkeit und die Eleganz. Es sind Weine, die mich bereits bei der ersten Verkostung zu begeistern verstanden. Sie besitzen die Einzigartigkeit grosser Weine, bei denen die Worte versagen. Sie sind traumhaft. Etwa so wie das Schloss de Tracy selbst, das mit seinen zahlreichen Türmchen schlicht märchenhaft wirkt.



VALENTIN
WINE



Pouilly-Fumé Mademoiselle de T 2022 Château

Tracy

Region

Die Loire legt auf ihrem Weg zum Atlantik rund 1000 Kilometer zurück, durchquert mehrere Klimazonen und ist somit der längste Fluss Frankreichs. Die für französische Verhältnisse nördliche Lage sorgt generell für frische, leichte und delikate Weine. Die Rebe profitiert von zahlreichen Kleinlagen und Böden aus Lehm und Kalk, Silex, Mergel, Tuffstein, Sedimenten, Sandstein, Granit oder Schiefer. Auf einer Rebfläche von über 70'000 Hektaren wachsen hauptsächlich bei den weissen Rebsorten Chenin Blanc, Sauvignon Blanc und Melon de Bourgogne. Bei den roten Traubensorten Cabernet Franc, Gamay, Pinot Noir und Côt (Malbec).