







Pouilly-Fuissé AOC

Pouilly-Fuissé 2023 Louis Latour

CHF 23.00

-  37.5cl
-  13.5%
-  Burgund, Côte d'Or
-  Chardonnay
- AN** 32083723

Vinifikation

8 Monate auf der Feinhefe im Stahltank.

Degustationsnotiz Nase

feines Bouquet nach weissen Früchten, Melone, Pflirschen, dezent Birne, dazu feine Aromen von Mandeln und floralen Anklängen.

Degustationsnotiz Gaumen

frischer, saftiger Auftakt, dann viel Schmelz und eine gute Mineralität, im Abgang erhabene blumige Aromen.

Passt zu

Meeresfrüchte, Wurstwaren, würzige Käsesorten.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen Wein produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbauggebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen. Die Weine aus der Region Côte d'Or zählen zu den gesuchtesten Trouvaillen des Burgundes. Die Region reicht von Satenay im Süden bis fast Dijon im Norden. Die Reben wachsen auf ausgeprägt kalkhaltigen Böden und ergeben filigrane und elegante Weine. Die wichtigsten Rebsorten sind Pinot Noir und Chardonnay.