

Art.-Nr.: 14407

LA COLLINE AUX PRINCES - POUILLY-FUMÉ



KATEGORIE Neu im Sortiment

REBSORTEN Sauvignon Blanc

HERKUNFT Frankreich

ANBAUREGION Loire

QUALITÄTSSTUFE Appellation d'Origine Protégée (AOP)

FLASCHENGRÖßE 0,750 l

TRINKTEMPERATUR 10-12

VERSCHLUSS Naturkorken

AUSBAU

Terroir Klima: Gemäßigtes Klima mit kontinentalen Einflüssen.
Geologie: Die Böden bestehen aus Ton-Kieselsedimenten, Kimmeridge-Mergel sowie hartem Kalkstein und Feuersteinlehm. Diese Bodenzusammensetzung verleiht dem Wein seine charakteristische Mineralität.

BODEN

Gemäßigtes Klima mit kontinentalen Einflüssen. Die Böden bestehen aus Ton-Kieselsedimenten, Kimmeridge-Mergel sowie hartem Kalkstein und Feuersteinlehm. Diese Bodenzusammensetzung verleiht dem Wein seine charakteristische Mineralität.

BESCHREIBUNG

Dieser großartige Weißwein wird ausschließlich aus Trauben hergestellt, die im Herzen des Pouilly-Weinbergs, am rechten Ufer der Loire, angebaut werden. Lassen Sie sich von der Eleganz und Raffinesse dieses Sauvignon Blancs verführen, der die Essenz des Terroirs der Region perfekt einfängt.

Die Trauben werden direkt gepresst, wobei der Most 12 bis 24 Stunden lang ruhen darf. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks, um die Aromen der Traubensorte zu bewahren. Der Wein wird in Edelstahl tanks bis zur Abfüllung im Februar oder März gelagert, was die Frische und Ausdruckskraft des Weins unterstreicht.

Der Wein schimmert in einem blassen Goldton mit grünen Reflexen. Am Gaumen präsentiert sich

DUMNACUS VIGNERONS | FRANKREICH | LOIRE



dieser Pouilly Fumé lebendig und komplex mit einer harmonischen Balance aus Frische und fruchtigen Aromen, die von feinen mineralischen Nuancen begleitet werden.

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif, passt aber auch ideal zu Meeresfrüchten, Würstchen, gegrilltem, geräuchertem oder gegartem Fisch sowie zu Ziegenkäse.

Lagerpotenzial
2 bis 5 Jahre.