

PHILIPPE RAIMBAULT
Pouilly Fumé Mosaïque
AC Loire



Jahrgang: 2020
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Philippe Raimbault**
Traubensorten: Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
Auschenktemperatur: 10-12°

Die Sauvignon Blanc Trauben stammen aus verschiedenen Lagen, deren Kimmeridge-Böden, neben dem typischen Feuerstein-Anteil - der für den Namensteil "Fumé" steht - auch noch Mergelgestein enthalten und so eine Art "Terroir-Mosaik" ergeben. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von Grapefruit, saftigem Apfel, etwas weissem Pfirsich und zart exotischen Tönen, mineralisch-würzig unterlegt mit typischen Noten von Feuerstein, Salzzitronen und Tomatenblättern. Am Gaumen saftig-frisch, mit knackiger Frucht, feinem Schmelz und wiederum zart rauchiger Mineralik im Finale.

Empfehlung

Wunderbar zum Apéro, mit ein paar "Crudités" mit Sauerrahm-Kräuter Dip oder "Chäschüechli", aber auch als perfekter Begleiter zu grünem Spargel und zu leichten Fischgerichten.