

PHILIPPE RAIMBAULT
Pouilly Fumé Les Lumeaux
AC Loire



Jahrgang: 2019
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Philippe Raimbault**
Traubensorten: Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
Ausschenktemperatur: 10-12°

In südöstlicher Hanglage befinden sich die Parzellen, auf denen die Reben wachsen. Es sind kalkhaltige Lehmböden mit Kiesel- und Feuerstein Gemisch. In der Nase zeigen sich Aromen von Zitrusfrüchten, Pampelmusen, etwas Mango und saftigen Stachelbeeren, dazu floral-würzige Noten von Pfirsich Blüten, Zitronenmelisse und dem typischen, mineralisch geprägten "Fumé"-Touch. Am wunderbar frisch, mit vifer Frucht, balancierendem Schmelz und mineralisch-kräuteriger Würze.

Empfehlung

Passt hervorragend zu gedämpften Miesmuscheln, zu Spargelgerichten wie etwa gebratener Skrei auf einem Bett von grünem Spargel, Kirschtomaten und Abrieb von Ingwer und Zitrone. Toll aber auch zu leichten Geflügelgerichten, oder als Partner zu Ziegenfrischkäse.