MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Pouilly Fumé AOC "Les Cascadelles"

Name:	Pouilly Fumé AOC "Les Cascadelles"
Artikel Nr.:	7177
Hersteller:	Les Caves de Pouilly sur Loire
Herkunft:	Frankreich
Region:	Loire
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,5%
Beschreibung:	Goldfarben mit grünlichen Anklängen. Am Gaumen zeigen sich Zitrusfrüchte, florale Noten und Andeutungen von Schwarzen Johannisbeeren. Frisch, fruchtig und zart mineralisch, intensiv, langanhaltend mit knackigem Finale!
Herstellung:	Die Weinberge "Les Cascadelles" stehen auf den besten Kalk- und Feuersteinböden in der klassifizierten Region von Pouilly. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 30-40 Jahre alt. Die Pressung der Trauben findet in modernen Anlagen mit pneumatischer Pressung statt, um das Lesegut weitgehend zu schonen. Die Klärung ist weitgehend natürlich, die Gärung findet unter kontrollierten Temperaturen von ca. 3 Wochen statt, gefolgt von einer Reifung auf der feinen Hefe von ca. 6 Monaten. Erst dann kann der Wein abgefüllt und zur Vermarktung freigegeben werden.
Hersteller-information:	Die Genossenschaft Caves de Pouilly sur Loire ist heute eine der führenden Adressen in Pouilly-Fumé. Die Weine bauen auf den jahrhundertealten Traditionen des Anbaugebietes Puilly-Fumé auf und stellen die brühmte Typizität des Terroirs in den Vordergrund. So entstehen herausragende frische, gradlinige Weißweine mit einer wunderbaren Mineralität. Das Potenzial der Böden und der Rebstöcke lassen einzigartige Weine entstehen, die in Einklang mit der Qualitätsphilosophie nur im eigenen Keller vinifiziert und abgefüllt werden.
Servier-empfehlung:	Wunderbar als Aperitif, zu Schalentieren oder geräuchertem Fisch, hellem Fleisch wie Geflügel oder Kalb, knackig gebratenen Gemüseauflauf oder trockenem Käse. Empfohlene Serviertemperatur ca. 8-10°C. Direkt vor Genuss öffnen!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 1,5 g/l Säuregehalt: 4,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-7 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.