

PHILIPPE RAIMBAULT
Pouilly Fumé Mosaïque
AC Loire



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Philippe Raimbault
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	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.