

**PHILIPPE RAIMBAULT**  
**Pouilly Fumé Les Lumeaux**  
**AC Loire**



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Philippe Raimbault</b>
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

In südöstlicher Hanglage befinden sich die Parzellen, auf denen die Reben wachsen. Es sind kalkhaltige Lehm Böden 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 Gaumen wunderbar frisch, mit wiffer 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.