

MONMOUSSEAU

Pouilly-Fumé AC

JAHRGANG	2019
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Loire – Pouilly-Fumé AC
REBSORTE (N)	Sauvignon Blanc (im Anbaugebiet der Loire als „Blanc Fumé“ bezeichnet)
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Delikater, duftiger Weisswein mit feinem, mineralischem (Feuerstein) Charakter und einem ausgeglichenen Frucht - / Säurespiel.

EMPFEHLUNG Zu Terrine aus meeresfrüchten, kräftigen Geflügelgerichten, gebratenem Süßwasserfisch oder Geflügel.

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C

INFO Bewogen durch die hervorragenden klimatischen und geologischen Voraussetzungen gründete Alcide Monmousseau 1886 in Montrichard, im Herzen der Touraine, die Felsenkellerei MONMOUSSEAU. Die Weine werden auch heute noch in den 15 km langen Felsenkellern der traditionsorientierten Kellerei zur Reife gelagert. Die konstanten Temperaturen und eine gute Luftfeuchtigkeit bieten beste Bedingungen für die Lagerung der Weine.



ANALYSE Säure k. A. Restzucker k. A.



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077546069