

 **du Bouchot**

# *Pouilly-Fumé Terres Blanches*

## AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950409015

 Sauvignon Blanc

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gegrillte Sardinen mit Avocado-Feta- und Fenchel-**

**Salat**

(Fisch)

**Austern mit Zitronengras- und Ingwer-Mignonette**

(Meeresfrüchte)

**Pimientos de Padron mit Salz und Olivenöl**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.06.2023

## Informationen zum Wein

Der Sauvignon Blanc stammt von den Terres Blanches, also von weißem Ton auf Mergel und vom Kimmeridgekalk mit hohen Anteilen von Austernfossilien. Die seit 2009 zertifiziert biologisch und seit 2015 biodynamisch gepflegten Sauvignon-Reben steht in den Parzellen Les Champs du Roin Haut et Bas, La Côte des Prés, Les Déserts, Le Domaine du Bouchot, Les Champs Frisés, Les Genièvres, Les Bascoins und Les Champs de la Croix auf insgesamt 8,32 Hektar. Das Alter der Reben beträgt 35 bis 40 Jahre. Ausgebaut wurde der Wein mit 40 mg SO<sub>2</sub> im Edelstahl. Vor der Füllung wurde er leicht filtriert.

## Farbe

mittleres bis volles Strohgelb

## Nase

In der Nase zeigt der *Pouilly-Fumé »Terres Blanches«* eine ganz dezente Note von Jod-Tinktur auf Salbengrundlage mit Salzzitronen und Limetten. Dazu kommen Blätter vom Buchsbaum und Reineclauden. Es ist ein kühler, frischer Ausdruck des Terroirs.

## Gaumen

Am Gaumen erweist sich der *Terres Blanches* dann in der Struktur als griffig und druckvoll, dabei als hell und klar. Aromatisch liegt er auf der zitrischen und grünfruchtigen Seite mit einer zu Beginn präsenten Cremigkeit und einem Hauch Karamell. Ab dem mittleren Gaumen wird es immer straighter und pikanter mit einer Bitternote von Limettenabrieb, etwas Bitter Lemon und einer klaren, vibrierenden Mineralität und Säurestruktur, die lange präsent bleibt.