

 **du Bouchot**

# *Pouilly-Fumé MCMLV AOC*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950409013

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Quinoasalat mit grünem Spargel und Mozzarella**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Goldbrasse in der Salzkruste gegart mit Olivenöl,**

**Tomaten und Estragon**

(Fisch)

**Mit Entenfleisch gefüllte Wan Tans mit**

**Wasserkastanien, Pilzen und Sojasauce**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.06.2022

Info zum Wein:

Wie beim Du Bouchot Terres Blanches stehen auch die Reben des MCMLV auf „Terres Blanches“. Also auf weißem Ton, Mergel und Kimmeridgekalk mit hohen Anteilen von Austernfossilien. Der seit 2009 zertifiziert biologisch und seit 2015 biodynamisch gepflegte Sauvignon steht in den Parzellen Les Couïtes und Les Sapins auf insgesamt 0,46 Hektar. Das Alter der Reben beträgt mehr als 60 Jahre. Es ist der älteste Weinberg der Domaine.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb.

Nase:

Was für eine schöne Fruchtfülle bietet der 2020er Pouilly Fumé MCMLV in der Nase: Stachelbeeren, Feigen, Zitrone, Zitronenschale und Grapefruit vermischen sich mit Feuerstein und kühler Meeresbrise. Anklänge von Jod und Sojasauce unterstreichen den Umami-Charakter dieses Weines, der bereits in der Nase die Lust auf intensive Küche weckt.

Gaumen:

Ein Wein, der geradezu über die Zunge gleitet mit viel Saftigkeit, Schmelz und Dichte und zugleich mit einer anregenden fleischigen Würze und belebenden Säure. Ein überaus stoffiger Weißwein, der zugleich mit Kühle und Finesse betört. Er ruft geradezu nach der Begleitung von Kulinarik. Wunderbare Tiefe und Intensität, ein ganz besonderer Tropfen!