LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

POUILLY-FUMÉ 2024
ARRÊT-BUFFATTE
Domaine Tinel-Blondelet
AOP Pouilly-Fumé
Sauvignon Blanc

Terroir prägt den Charakter

Die beiden Ortschaften Sancerre und Pouilly-sur-Loire liegen nur einen Steinwurf voneinander entfernt, an den gegenüberliegenden Ufern der Loire. Dennoch bringen sie, auf Grund gänzlich verschiedener Böden und Mikroklimata, vollkommen unterschiedliche Sauvignon Blanc Weine hervor.
Die tieferen Gesteinsschichten bestehen auf dieser Seite der Loire überwiegend aus Mergel, was den Pouilly-Fumé mineralischer und gradliniger werden lässt als seinen Bruder aus dem Sancerre.

Den Namen Arrêt-Buffatte hat der Wein übrigens von der alten römischen Straße, die hier zwischen Paris und Clemont Ferrand verläuft. Schon damals hat man hier gerne eine Rast eingelegt und sich mit den edlen Tropfen gestärkt.

Aber auch zu Hause lässt er sich ganz wunderbar genießen. Am besten zusammen mit gegrillten Gambas, Calamaretti oder Jakobsmuscheln.

ANBAUMETHODE: KONVENTIONELL, TRINKTEMPERATUR: 10°C
GEÖFFNET HALTBAR: 2 TAGE, IN KARAFFE SERVIEREN: NEIN
ALKOHOLGEHALT: 12,5%, LAGERFÄHIGKEIT: 2030



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN





LE MOISSONNIER

Alles ausgetrunken?
Hier gibt es Nachschub:
www.lemoissonnier.de/wein/