



00110019 | 2019

Pouilly-Fuissé *Domaine Ferret*

 **Domaine Ferret**

 **Frankreich**
Burgund

 **trocken**

 **100% Chardonnay**

Artikelbeschreibung

Farbe: glänzendes Strohgelb mit grünlich-goldenen Glanzlichtern

Duft: feines Bouquet von gelben Früchten (Birne, Steinobst), Zitrusfrüchten, Akazienblüten, frischer Butter, Mandeln und Haselnüssen unterlegt mit zarten Gewürznoten und spürbar mineralischen Anklängen

Geschmack: am Gaumen sehr schöne Balance von Geschmeidigkeit und Frische, von markanter, harmonisch eingewobener Mineralität und den gleichermaßen subtilen wie ausdrucksvollen fruchtigwürzigen Aromen des Bouquets, intensiv und perfekt ausgewogen mit langem Finale, das dem Wein in exzellentes Potenzial verspricht

Herkunft

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Weiß

Gärung Tankgärung

Reifung im Barrique 10 Monate
im Edelstahlfass 7 Monate

Artikeldaten

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss DIAM

EAN Flasche / EAN Karton 3535927100306
3535927100307

Analyse

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

Säure 6.7 g/L

Restzucker 1.0 g/L

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer SCEA Ferret-Lorton
71960 Fuissé
FR