





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