



00110521 | 2021

## POUILLY-FUISSÉ TÊTE DE CRU CLOS DES PROUGES, FERRET

Domaine Ferret

-  **Domaine Ferret**
-  **Frankreich**  
Burgund Mâconnais
-  **trocken**
-  **100% Chardonnay**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: klares Strohgelb mit grünlich goldenen Glanzlichtern

Duft: in der Nase verschmelzen feine Toast- und Röstnoten der Eiche mit Aromen von Mandeln, Nüssen, Zitrusfrüchten, gelben Früchten (Quitte, Aprikose) und mineralischen Anklängen

Geschmack: am Gaumen geschmeidig, vollmundig, mit konzentrierter Frucht, die frische Säure verleiht viel Schwung und Lebendigkeit, das Holz ist fein eingebunden, Clos des Prouges ist kraftvoll, mineralisch, mit guter Spannung, perfekter Balance, Eleganz, Länge und vielversprechendem Potenzial ein exzellenter Botschafter der Fuissé-Weine



#### Speiseempfehlungen

Rind gekocht  
Seezunge/Wolfsbarsch



#### Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung Tankgärung

Reifung im Barrique 10 Monate  
im Edelstahlfass 9 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss DIAM

EAN Flasche / EAN Karton 3535927100207  
3535927100208

### ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

Säure 6.1 g/L

Restzucker 0.9 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer SCEA Ferret-Lorton  
71960 Fuissé

# Domaine Ferret

## PRODUZENTEN-INFO

In den sanften Hügeln des südlichen Burgunds, in der prestigeträchtigen Region Pouilly-Fuissé, erhebt sich die Domaine Ferret als strahlendes Beispiel für erstklassige französische Weinproduktion. Seit ihrer Gründung im Jahr 1840 hat die Domaine Ferret eine lange Geschichte und Tradition im Anbau und in der Herstellung von Chardonnay-Weinen, die die Essenz des Terroirs und das Savoir-faire der Region widerspiegeln.

Die Weinberge der Domaine Ferret erstrecken sich über einige der besten Lagen der Region. Die kalkreichen Böden und das charakteristische Klima verleihen den Chardonnay-Trauben eine einzigartige Mineralität und Frische. Die Trauben werden sorgfältig von Hand geerntet und mit großer Aufmerksamkeit für Detail im Keller verarbeitet, um Weine von bemerkenswerter Eleganz und Tiefe zu produzieren.

Ein Markenzeichen der Domaine Ferret sind ihre erstklassigen Einzellagenweine. Bekannte Parzellen wie "Les Perrières" und "Les Combettes" erzeugen Weine von außergewöhnlicher Präzision und Charakter. Diese Einzellagenweine erfassen die Nuancen des Terroirs auf faszinierende Weise und bieten eine beeindruckende Vielfalt von Aromen, von zarten Blütennoten bis hin zu reifen Früchten und einer erfrischenden Säure.

Die Domaine Ferret setzt auf eine traditionelle, handwerkliche Herangehensweise an die Weinherstellung. Von der schonenden Pressung der Trauben bis zur schonenden Alterung in Eichenholzfässern wird jeder Schritt mit Geduld und Rücksicht auf die natürlichen Eigenschaften der Trauben durchgeführt. Das Ergebnis sind Weine von bemerkenswerter Ausgewogenheit und Raffinesse, die das Potenzial haben, im Laufe der Zeit an Komplexität und Tiefe zu gewinnen.

Die Domaine Ferret versteht es meisterhaft, die Tradition des Burgunds mit modernen Ansätzen in Einklang zu bringen. Die Weine sind eine Hommage an die reiche Geschichte der Region und gleichzeitig ein Ausdruck von Innovation und Exzellenz. Ein Besuch auf der Domaine Ferret eröffnet die Möglichkeit, in die Welt des Burgunder Weinbaus einzutauchen, angefangen von den majestätischen Weinbergen bis hin zu den stilvollen Kellern, die die Schätze vergangener und zukünftiger Jahrgänge hüten.