



Pouilly Fumé AC Les Angelots 2015

Ein fülliger, dichter Sauvignon mit Aromen von gelben Steinfrüchten u. einer frischen Mineralität

Winzer: Masson-Blondelet

Region: Loire

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Farbe: weiß

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 13.0 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu Spargelmousse mit Räucherlachs oder zu Ziegenkäse wie Crottin de Chavignol

0.75 l – Bestellnummer n271015

Masson-Blondelet Loire

Pouilly-Fumé ist eine berühmte Appellation für Weißweine im Anbaugebiet Loire. Der Name setzt sich zusammen aus der Stadt Pouilly-sur-Loire und dem Wort fumé, geräuchert, wohl eine Anspielung auf die feuersteinhaltigen Böden. Pouilly-Fumé wird reinsortig aus Sauvignon Blanc gekellert. Neben den sortentypischen

Aromen sind diese Weine sehr mineralisch und lassen in Bukett und Gaumen Anklänge an Feuerstein erkennen, die an frisch entflammte Streichhölzer erinnern. Das 16 Hektar-Weingut Masson-Blondelet ist im Besitz von Jean-Michel Masson und verfügt über hervorragende Lagen.