

DRINKS.

Domaine Mathias Pouilly-Fuissé AC 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50021921
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bourgogne-Beaujolais
Abfüller	Domaine Mathias, 225 Rue Saint-Vincent, 71570 Chaintré, France
Marke	Domaine Mathias
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen gelber Früchte mit Röstnoten. Am Gaumen komplex sowie gut strukturiert mit Butteraromen und Zitrusanklängen. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100 % Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Schwein, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Domaine Mathias im französischen Burgund wird heute in fünfter und sechster Generation geführt, nachdem der Tischler und Weinbauer Antoine Charvet im späten 19. Jahrhundert den Grundstein für den familiären Traditionsbetrieb setzte. Seit 2010 ist das Weingut stolzer Besitzer eines von Ecocert ausgestellten Zertifikats für ökologischen Landbau. Die kleine Kellerei kultiviert eine 11 ha grosse Landfläche in Chaintré, einem 600-Seelen-Dorf im Einzugsbereich der Saône im Osten Frankreichs. Im Portfolio tummeln sich mehrere Weine mit einer «Appellation d'Origine Protégée», einem wichtigen Qualitätsmerkmal französischer Weine. Der Pouilly-Fuissé ist ein herkunftsgeschützter Weisswein, der aus Chardonnay-Trauben von 30 Jahre alten Reben gekeltert wird. Nach der Mostgärung im Eichenfass lagert der Wein sechs Monate lang auf der Feinhefe, wodurch eine subtile Holzigkeit erzielt wird. Diese ergänzt die überwiegend fruchtigen Noten von Zitrus und Apfel. Mit seinem trockenen Geschmack und der ausbalancierten Säure passt der Weisswein, der im Glas grünlich-goldene Farbreflexe aufzeigt, zu diversen Vorspeisen, Spargel, Gemüse, Fisch oder Pasta. Als Aperitifwein sollte er bei 12-14°C serviert werden.