

# 2021 Pouilly-Fumé - Cuvée Tradition

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - LOIRE, FRANKREICH



Den Sauvignons von Pouilly sagt man einen Duft von Holunder und vor allem schwarzer Johannisbeere nach. Die 15-20 Jahre alten Anlagen wachsen auf Silexboden und liefern ein rauchiges, fruchtiges Bukett mit Noten von Lychee, Ananas und reifen süßsaurigen Zitrusfrüchten wie Grapefruit. Man findet auch leicht nesselartige grüne Aromen wie Peperoni oder Basilikum. Extrem mineralisch und druckvoll intensiv im Geschmack. Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe. Knochenrocken und schöne Konzentration.

<b>Rebsorte</b> Sauvignon Blanc	<b>Region</b> Loire	<b>Restzucker</b> 0,21 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b> 92 P. James Suckling
<b>Klima</b> gemäßigt kontinentales Klima	<b>Appellation</b> Pouilly-Fumé AOP	<b>Säure</b> 4,33 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Silex (Feuerstein)	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass, Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Domaine Roc de l'Abbaye, 84 Avenue de Fontenay, 18300 Saint-Satur
<b>Höhe über N.N.</b> 150 - 200 Meter	<b>Ausbau</b> 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Lange haben wir gesucht nach einem richtigen Partner in dieser renommierten Appellation. Wir hatten einige Wunschkandidaten und dann kam uns ein Zufall in Form einer schönen Mail zu Hilfe. Roc de l'Abbaye sucht einen Partner auf dem deutschen Markt. Die anschließende Verkostung der geordneten Muster hat uns sofort überzeugt. Leichtfüßig, mineralisch und mit viel Präzision gleiten diese Stoffe über die Zunge.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.