# Produktpass



## Pouilly Fumé Génetin AOC Domaine Tinel-Blondelet

### **Expertise:**

Goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sehr fruchtig mit Noten von Zitrone, weißen Blüten. Am Gaumen viel Struktur, Noten süßer Äpfel, rauchig-mineralische Frische.

#### Geschichte:

**Pouilly Fumé** - sicherlich ist dies nicht jedem ein Begriff. Es bezeichnet eine Appellation in der Loire-Region in Frankreich in der ausschließlich trockene Weißweine aus der **Sauvignon Blanc** Traube hergestellt werden. Das Wort *Fumé* bezeichnet in der Weinherstellung Weine, bei denen die Reben auf Feuerstein wachsen, sowie deren Geschmack leicht rauchige Anklänge besitzt.

Und im **Hause Tinel-Blondelet** versteht man es mit dieser Bezeichnung umzugehen. Der **Pouilly-Fumé Génetin** ist benannt nach dem *Génetin-Weinberg*. Dieser befindet sich in der Nähe des Dorfes *Saint-Andelain* und umfasst ca. 2,5 Hektar Rebfläche.

Die Trauben werden von Hand geerntet und sorgfältig ausgewählt, um nur bestes Lesegut für diesen Wein zu verwenden. Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst und der Most wird in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren.

Der **Pouilly-Fumé Génetin** passt hervorragend zu Meeresgerichten und gebratenem Geflügel. Dieser Wein ist ein absolutes Highlight für jeden **Sauvignon-Blanc** Liebhaber und ein wahrer Genuss für Kenner und Liebhaber von Weißweinen aus der **Loire-Region**.

Artikelnummer: 271533

Rebsorten: Sauvignon Blanc,

Jahrgang: 2021 Qualität: AOC

Geschmack: trocken

Region: Pouilly Sur Loire

Alkohol: 12,5 % Restzucker: 1,8 g/L Säuregehalt: 4,5 g/L

Ausbau: Edelstahltank

Trinktemperatur: 12 Grad

#### **Speisenkombination**

Aperitif, Gambas oder gegrilltem Fisch "a la Plancha", Lachs mit Zitrone und Olivenöl

