

## POUILLY FUISSÉ

*Pierre André, Côte de Beaune, Frankreich*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	Fleisch oder Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 81

### Charakteristik

Helles, leuchtendes Gelb. Die Nase zeigt komplexe Aromen von Haselnüssen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ausgewogen und vollmundig mit einem ausgeprägten aromatischen Ausdruck.

### Klima/Terroir

Der Mâconnais ist eine Region im südlichen Burgund, bekannt für ihre hervorragenden Chardonnay-Weine. Die Region zeichnet sich durch einzigartige Ton- und Kalkstein-Böden sowie eine südwestliche Exposition aus, die ideale Bedingungen für den Chardonnay-Anbau schaffen. Die sanften Hügel und das milde Klima fördern die Entwicklung der Trauben, die für ihre Frische und Mineralität geschätzt werden.

### Ausbau

Die Trauben werden handgelesen und sofort nach der Ernte gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen (20°C). Anschließend wird der Wein abgezogen, gefiltert und in Flaschen abgefüllt.

### Das Weingut

Alles begann im Jahr 1923, als der Kriegsveteran Pierre André seine Weinhandelsgesellschaft in Paris gründete. 1927 verliebte er sich in das schöne Château d'Aloxe-Corton mit seinen bunten Dachziegeln und kaufte es. Damit zog er in die Welt der Burgunderweine ein. Pierre André war ein talentierter und couragierter Visionär, der sich zum Ziel gesetzt hatte, die Gastronomiemärkte zu erobern. Somit erwarb er 1938 ein Restaurant in Paris, um dort seine Weine vorzustellen und seine Liebe zum Burgund mit den Gästen zu teilen. Seitdem ist das Haus den Werten seines Gründers treu geblieben und hat unablässig innoviert, um die Liebhaber großer Burgunderweine stets immer weiter zufriedenzustellen.

