

PLOZZA
wine-group



2024 Pouilly Fumé AC Ladoucette

Produzent	**Baron de Ladoucette**
Herkunft	**Loire, Frankreich**
Traubensorten	**Sauvignon blanc**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Blasses Goldgelb mit grünen Reflexen; feinfruchtige Nase mit typischer, feiner Stachelbeer-Aromatik, gepaart mit der mineralischen Note des Terroirs sowie Aromen von Akazien- und Holunderblüten. Ein lebendiger Gaumen, angenehm harmonisch mit frischer, knackiger Säure und langem Abgang.

Vinifikation und Ausbau
Die Traubengut wird nach der Ankunft in der Kellerei nach Reblage separiert gepresst. Jede Lage wird dann kältestabilisiert geklärt, zwischen zwei und fünf Tagen mazeriert und danach vergoren. Nach der Gärung wird der Jungwein während sechs bis acht Monaten in kleinen Holzfässern ausgebaut, schliesslich assembliert und auf die Flasche gefüllt.

Passt zu
Edler Begleiter zu Salzwasserfischen vom Grill oder an einer raffinierten Sauce, Spargeln, Kalbfleisch und Geflügel.