



# DOMAINE GÉRARD FIOU POUILLY FUMÉ AOC 2018



## CHARAKTER

Expressives Aroma-Stakkato des Sauvignon Blanc mit einem leicht rauchigen Anklang, feinem Feuerstein und einem sehr schönen langen Abgang.



## FARBNUANCE

leuchtend intensives Strohgelb



## GESCHMACK

trocken



## SPEISEEMPFEHLUNG

Tandoori-Fleisch mit Joghurtsoße und Reis, Meeresfrüchte, Ziegenkäse

## WEINGUT | KELLEREI

Domaine Gérard Fiou

## HERKUNFTSLAND | ANBAUGEBIET

Frankreich | Pouilly-sur-Loire

## REBSORTE(N)

100% Sauvignon Blanc

## TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

## LAGERFÄHIGKEIT

5-6 Jahre

## ALKOHOLGEHALT | SÄURE | RESTZUCKER\*

13% vol | 3,83 g/l | 0,3 g/l

Enthält Sulfite

MIS EN BOUTEILLE PAR CJM 18300 CHAVIGNOL  
- France

\* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu Abweichungen der Werte kommen.

