

# Maison Joseph Drouhin Pouilly Fuisse Joseph Drouhin Burgund



<b>Art.-Nr.:</b>	621365-21
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13 %
<b>Anbauregion:</b>	Burgund (Bourgogne)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>Klassifizierung:</b>	AC -> Appellation Controlee
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	6.48 g/l
<b>Säure:</b>	7.30 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	9-11
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	012086331015

## Preise

**Flasche 39,90 €** brutto

Preis pro Liter: 53,20 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Goldgelbe Farbe im Glas.
- Das Bouquet ist blumig und fruchtig mit Aromen von Mandeln, reifen Trauben und einem Hauch von Honig.
- Am Gaumen ist der Wein angenehm frisch, er wirkt ätherisch in seiner Leichtigkeit. Ein verführerischer Wein mit einer knackigen Säure und feinen mineralischen Anklängen.
- Angenehmer langer Nachhall.
- Serviervorschlag: Gekühlt bei 9-11 Grad Celsius servieren. Der Wein passt gut als Aperitif, zu leichten Vorspeisen z.B. Caesar Salad mit gebratenem Geflügel oder Waldpilzen, Pastagerichten mit hellen Soßen, Fisch gebraten oder gegrillt und zu mildem Käse.

