



Pouilly-Fumé

La Rambarde
Landrat-Guyolot

Anbaugebiet: Frankreich / Loire / Pouilly-Fumé AOC

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc/Bianco

Ausbau / Herstellung: Dieser Sauvignon Blanc reifte vor der Abfüllung im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Die Farbe leuchtet grüngelb im Glas und die ausdrucksvollen Aromen von Stachelbeeren, Limetten, Holunder und Passionsfrüchten sind von beeindruckender Reinheit. Am Gaumen zeigt sich der feingliedrige, straffe Körper mit einer anregenden, mineralisch ausklingenden, saftigen Säure. Ein ausdrucksvoller, lebendiger Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Trinken Sie diesen Tropfen zu feinem Apérogebäck, zu geräuchertem Wildlachs, Sushi, Miesmuscheln und Süßwasserfischen, wie z.B. zu einer gegrillten Forelle mit feinen Petersilienkartoffeln. Auch Frischkäse harmoniert gut mit diesem Weisswein.

Sophie Guyolot (im Bild) und ihre Familie pflegen mit viel Liebe und Leidenschaft seit zehn Winzergenerationen die Reben der Domaine Landrat-Guyolot, die auf 16.5 Hektaren Land gedeihen. Sie sind ein kostbares Juwel, eingebettet in den sonnendurchfluteten Weinbergen des Loiretals mit den vielfältigen Böden aus Feuerstein, Mergel, Sand und Kalkstein. Mit viel Fingerspitzengefühl und mit höchster Sorgfalt bringt die Familie fein nuancierte, elegante, ehrliche Weine von exquisiter Qualität zum Vorschein, so wie z.B. den Pouilly-Fumé, der den Facettenreichtum des Terroirs widerspiegelt und den unverwechselbaren Stil der Domaine in jeder Flasche authentisch fühlbar macht.

