



183815 2023

2023er Pouilly Fuissé 1er Cru Aux Quarts Clos de Quarts AC Premier Cru

Château des Quarts

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	elegant, komplex & ausdrucksstark
	Leit aromen	Pfirsich, Steinobst, feine Würze
	Speise oder Anlaseempfehlung	zu gegrilltem Fisch, Pasta, Käse
Farbe	WEISS	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Pouilly Fuissé 1er Cru Aux Quarts 2023 zeigt weißen Pfirsich, Steinobst und subtile Würze mit eleganter Textur und langem, harmonischem Abgang – große

Der Pouilly Fuissé Terroir, der früher dem Landesherrn vorbehalten war und heute zu den prestigeträchtigsten Lagen zählt. Die alten Reben mit durchschnittlich 70 Jahren bringen kleine, hoch konzentrierte Chardonnay Trauben hervor, die per Hand gelesen und schonend vinifiziert werden. Im Glas zeigt dieser Premier Cru eine leuchtend goldgelbe Farbe, die Eleganz und Reife signalisiert. In der Nase dominieren Aromen von heimischem Steinobst, insbesondere weißem Pfirsich, ergänzt durch Nuancen frischer Waldluft und subtile florale Akzente. Am Gaumen präsentiert sich der 2023er ausgesprochen elegant und ausgewogen; die 18 monatige Eichenholzreifung ist hervorragend eingebunden und verleiht dem Wein eine weiche, cremige Textur und dezente Würze. Ein zusätzlicher biologischer Säureabbau sorgt für eine harmonische Balance zwischen Frische und Fülle. Das langanhaltende Finale überzeugt durch Tiefe und Finesse. Ein herausragender Chardonnay der Spitzenklasse, der seine Herkunft aus dem Mâconnais eindrucksvoll zeigt.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Rebsorten

100% Chardonnay

Bewertung

Bewerter	Bemerkung
92 Punkte	Vinous Juni 2025

Zutaten