



## 2022er Sancerre Rosé La Poussie

## Domaine de la Poussie Loire

Artikelnummer 056324-2022

Kartoninhalt (Fl.) 12

Alkohol 12,5 % vol.
Farbe rosé
Temperatur 9-12°C
Enthält: Sulfite

Anbaugebiet Loire

Das Loire-Tal, welches zum Unesco-Weltkulturerbe erklärt wurde, ist die ideale Region, um verschiedene

"Terroirs" zu entdecken. Das Weinbaugebiet ist geprägt durch unterschiedliche Böden,

Oberflächenbeschaffenheiten und Ausrichtungen. Die verschiedenen Terroirs kommen in der Vielfalt der

Weine zum Ausdruck , auch wenn die gleichen Rebsorten verwendet werden.

Region Sancerre

Das Anbaugebiet Sancerre liegt an den Flanken einer reizvollen Hügellandschaft in der Nähe der

gleichnamigen Stadt am Mittellauf der Loire.

Klassifikation Appellation d'Origine Contrôlée

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Jahrgang 2022

Rebsorte Pinot Noir

Die edle Rebsorte Pinot Noir, die kraftvolle und dennoch zartgliedrige Weine hervorbringt, ist im Burgund und der Champagne beheimatet. Außerhalb der Champagne wird Pinot Noir nur selten verschnitten. Inzwischen

feiert Pinot Noir auch in anderen Regionen Erfolge.

**Erzeuger** Domaine de la Poussie

La Poussie ist nicht nur der Name einer der Top-Lagen im Sancerre, sie ist auch namengebend für die Domaine, die seit vielen Jahren im Besitz keines geringeren als Baron Patrick Ladoucette ist, dem

unbestrittenen Qualitätsfanatiker im Sancerre und Pouilly.

Beschreibung Lachsrosa, glänzend im Glas. Intensives, fruchtiges Bouquet mit reifen Erdbeeren, Himbeeren. Anklänge von

tropischen Früchten wie Litschis unterstützen die süße Fruchtaromatik. Am Gaumen noch mehr Frucht,

spritzige Frische und feine Würze. Der Wein ist elegant, rund und komplex.

Empfehlung Gekühlt bei 9 - 12 Grad Celsius servieren, er passt hervorragend zu Fischgerichten wie Wildlachs auf der

Haut gebraten mit grünem Spargel und gebratenen Kartoffeln, Kalbstatar oder gebratenem Geflügel und

leichten Käsesorten. Wie empfehlen, diesen Wein jung zu genießen.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.