





Hersteller: Laporte, Saint-Satur

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Loire

Gebiet (Betriebssitz): Pouilly-Fumé

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2027

Bodentyp: Feuerstein auf kreidigem Untergrund

Vinifizierung/Ausbau: Nach dem Abziehen bei niedriger Temperatur vergor der Wein 10 Tage im Edelstahlfass bei Temperaturen von 15 bis 20°C. Danach reifte der Wein für 5

Monate.

Kategorie: Weißwein

Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Geschmort/Gedünstet

Geflügel: Gekocht/Gedämpft **Schwein:** Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 25.30

Verkostnotiz

Strahlendes Grüngelb mit kräftiger Schlierenbildung, in der Nase Stachelbeeren und Brennnesseltee unterlegt mit einem feinen Vanilleduft, am Gaumen saftig mit delikater Säure, gelbe Frucht mit zarter Note nach grünem Paprika, toller Extrakt mit viel Mineralität und guter Länge, ein typischer Sauvignon Blanc von der Loire mit großem Charakter und unverkennbarer Feinheit.