



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Name des Weins:	Pouilly-Fuissé "Clos Reyslié"
Name des Weingutes:	Dominique Cornin
Jahrgang:	2014
Herkunft:	Burgund (F), am Dorf Châintré, Parzelle "Clos Reyslié"
Rebsorte:	100% Chardonnay
Alter der Rebstöcke:	ca. 80 Jahre alt
Art des Bodens:	tiefgründiger Boden, reich an Ton, nach Südosten ausgerichtet

Datum der Lese (Monat/Jahr):	k.A.
Lesevorgang:	Handlese
Zuckergradation: k.A. Grad Oechsle	Ertrag pro Hektar: k.A.
Vinifizierung:	schonende Traubenpressung, Spontanvergärung, Reifung für 11-18 Monate im Barrique
Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr):	k.A.

Alkohol: 13 % vol.	Restzucker: k.A. g/l
Säure: k.A. g/l	Gesamtschwefel: k.A. mg/l
Sonstige Zusatzstoffe:	enthält Sulfite

Charakteristik:	Schon in der Nase von praller reifer, gelber Frucht und Noten von Pfirsich. Am Gaumen herrlich dicht, von feiner und zugleich tiefgründiger Aromatik, der Abgang ist lang und wird getragen von einem feinen Schmelz.
Speiseempfehlung:	Belon-Austern; Petersilienschinken in Weißweingelee und kleinem Salat mit Walnussöl-Dressing; Perluhnfrikassee mit Steinpilzen und Bandnudeln.
Biozertifiziert nach:	AB (Agriculture Biologique) biodynamische Wirtschaftsweise (keine Zertifikat)



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429  
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr