



Triptyque Pouilly-Fumé

Produzent	Domaine A. Cailbourdin
Land/Gebiet	Frankreich/Loire
Appellation	Pouilly-Fumé AOC
Jahrgang	2014
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (100%)
Ausbau	Im 300- und 600-Liter-Eichenfass (1/4 neues Holz, 3/4 in zwei, drei und vier-jährigen Holzfässer) ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.1 g/l
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Dekantieren	Empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl

Alain Cailbourdin arbeitet auf unspektakuläre Art, aber dennoch mit einer Perfektion, wie man es an der Loire selten antrifft. Jedes Jahr zeigt er, wie ein klassischer Pouilly-Fumé sein soll – ausgestattet mit viel Rasse und Terroir, Harmonie und Mineralität.

Der Triptyque ist der eindrucksvollste Pouilly Fumé von der Domaine A. Cailbourdin. Er stammt aus einem 70-jährigen Rebberg im bevorzugten Saint Andelain. Reife Fruchtaromen gepaart mit einer durchdringenden Mineralität und einer rassigen Würze. Genial wie Alain Cailbourdin Kraft mit Feinheit und Eleganz so in ausbalancierter Weise zusammenbringt.