



Pouilly-Fumé AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9950409511

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Aus großen Gläsern genießen, Sauerstoff lässt ihn zusätzlich gewinnen.

Mango, australischer Pfeffer und Karotte mit Arganöl (vegan)
Sardellen vom Grill mit Limette

Knusprige Poularde mit grünem Spargel und Basilikum-Sauce

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.07.2025

Info zum Wein:

Der Pouilly-Fumé ist ein reinsortiger Sauvignon Blanc von Guillaume Sorbe. Die Früchte stammen von einigen Parzellen in Pouilly-Fumé, die ihm gehören. Zusammen mit dem Le S des Poëte ist er immer der jüngste Wein des Weinguts und wurde etwas mehr als ein Jahr lang ausgebaut, hauptsächlich im Tank und zu einem kleinen Teil in einem gebrauchten 600-Liter-Fass. (Christoph Raffelt)

Farbe:

Helles Weißgold, silbrige Reflexe.

Nase:

Der 2022er Pouilly-Fumé duftet nach Pfeffer, Brennessel, wilden Kräutern, grünem Spargel und Eisenkraut. Nach dem Umfüllen in die Karaffe, was er zwingend einfordert, gesellen sich sehr schöne fruchtige Aromen von Limette, Limettenschale, junge Mango und grüne Stachelbeere hinzu.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er vital, pulsierend und betört mit unglaublicher Frische und Präzision. Ein wunderbarer Sauvignon Stil, weit weg von plakativer Duftigkeit und überbordender Frucht. Der perfekte Begleiter zu Gerichten mit grünen und würzigen Komponenten. So liebe ich diese Rebsorte, puristisch und in sich stimmig, ganz aufs Wesentliche konzentriert!