Pouilly Fumé "Le Champ des Vignes" AOC - BIO

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Domaine Yvon et Pascal Tabordet
Art. Nr.:	402.200
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Ort des Gutes:	Verdigny



Weingut / Erzeuger

Die Brüder Yvon und Pascal Tabordet sind in der malerischen Landschaft von Sancerrois nicht nur eine Bindung zur Natur, sondern auch eine emotionale Bindung eingegangen. Sie verliebten sich in ein Geschwisterpaar und sind jetzt zu viert in Verdigny und bewirtschaften 8,5 Hektar in Pouilly, einem Gebiet, das wie die Region Sancerre für den reinsortigen Sauvignon Blanc bekannt ist. Diese Rebsorte entwickelt in kaum einer anderen Region Frankreichs eine so ausgeprägte Persönlichkeit, die durch das Geschick des Winzers und den feuersteinhaltigen Untergrund der Weinberge geprägt wird.

Die Appellation Pouilly-Fumé, zusammen mit Sancerre, steht für die hochwertigsten Sauvignon Blanc Weine aus der französischen Loire-Region. Die Weine aus Pouilly-Fumé zeichnen sich durch einen ganz besonderen Charakter aus: Der Feuerstein, der die Böden der Weinberge prägt, verleiht den Weinen eine leicht rauchige Aromatik. Daher stammt auch die Bezeichnung "Fumé", was so viel wie "rauchig" bedeutet.

Der Pouilly-Fumé von der Domaine Tabordet ist ein Ausdruck dieser einzigartigen Eigenschaften. Es handelt sich um einen Sauvignon Blanc, der nicht auf Frucht getrimmt wurde. Dieser Pouilly-Fumé hat nichts mit einem exotisch anmutenden Wein dieser Rebsorte, beispielsweise aus Neuseeland, gemein. Seine Stärken liegen in seiner Klarheit und Geradlinigkeit. Die vitale Säure wird durch mineralische Noten ergänzt, die den kalk- und feuersteinhaltigen Boden zum Ausdruck bringen. Die Frucht kommt eher subtil daher und zeigt vor allem Zitrusfrüchte und eine florale Note.

Diese Eigenschaften machen den Pouilly Fumé von Yvon und Pascal Tabordet zu einem spannenden Begleiter für feine Speisen. Insbesondere Schalentiere und Meeresfrüchte lassen sich kaum besser und hochwertiger genießen. Für alle Weinfreunde, die die Ursprünge der Popularität dieser Rebsorte kennenlernen möchten, ist solch ein hochwertiger Pouilly Fumé ein absolutes Muss.

Beschreibung

Farbe:	konzentrierter Strohton
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Charakteristik:	duftig und floral mit Noten von Holunder und Zitronenmelisse, ergänzt von kräutrigen Komponenten und einer animierenden Mineralität. Füllig und doch elegant
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	0,3 g/l
Gesamtsäure:	4,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

Austern, und jede Art von Muscheln, Fischgerichte mit Edelfischen, helle Fleischsorten, Rohmilchkäse

Stand: 20.11.2026 23:19 Uhr