

Cuvées EXQUISES
Gemme de Feu

Pouilly-Fumé
AOC Pouilly-Fumé contrôlée

Domaine
LANDRAT
GUYOLLOT
Delicate Creation
MADE IN LOIRE, FRANCE



Steckbrief

Rebsorte : Sauvignon Blanc, in der Region auch "Blanc Fumé" genannt
Alkohol : 12,5 % vol. Rebfläche : 1 ha
Bodenformation : Ton mit Feuerstein
Produktion : 6000-7000 Flaschen nach
Weinbereitung : temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank nach Vorklärung der Moste durch Kaltsedimentation. Ausbau auf den Feinhefen.
Lagerpotenzial : 4 bis 10 Jahre Servier-
temperatur : 10 bis 12 °C

Geschmacksprofil

Unsere Feuersteinböden lassen strukturierte Weine mit festem Rückgrat und bemerkenswertem Potenzial entstehen: intensiv, aromatisch vielschichtig und zugleich rund und ausgewogen mit eindrucksvoller Länge am Gaumen. **Diese Weine brauchen oft ein gutes Jahr der Flaschenreife, um ihr volles Potenzial zu entfalten.**

Das Terroir prägt die deutliche Mineralität der Aromen mit dieser charakteristischen, leicht rauchigen Feuersteinnote (als reibe man zwei Steine aneinander), die unserer Cuvée ihren Namen "Gemme de Feu" gab.

Neben Mineralität und Rauch finden wir aber auch würzige Noten, sogar Moschus, und frische, fruchtige Aromen von Zedratzitrone mit einem Hauch Exotik. Am Gaumen vollmundig, klar strukturiert und harmonisch ausgewogen.

Gemme, Edelstein, Juwel... die Geschichte eines Terroirs

In der Gemeinde Saint-Andelain finden wir fossile Kalkböden mit eingelagerten Quarz- und Feuerstein-Dragees unterschiedlicher Größe, den berühmten "chailles" oder "challoux", denen sich auch der Katastername der Parzelle verdankt. Diese challoux oder cailloux wandeln und verwandeln sich endlos weiter, um schließlich selbst kleine Edelsteine hervorzubringen : Weine von so kristalliner Reinheit und Geradlinigkeit, als habe man sie an den scharfen Kanten der Feuersteine geschliffen.

Wer sie kostet, denkt unwillkürlich an die große Schriftstellerin Colette, die aus dem nahe gelegenen Puisaye stammte und der man diese wundervolle Umgebung zuschreibt : "Rebe und Wein, die großen Mysterien. Im Pflanzenreich gelingt es allein der Rebe, uns den wahren Geschmack der Erde zu vermitteln."

Das kleine Plus...

Ein besonderer Wein verlangt besondere Speisen, um besondere Momente zu feiern. Ein Wein wie der Augenblick heiliger Stille, wenn wir mitten im Alltagstrubel die Pausen-taste drücken... Das perfekte GESCHENK für Weinliebhaber und Genießer.

Speisenempfehlung

"Gemme de Feu" ist ein Wein für besondere Anlässe. Servieren Sie jüngere Jahrgänge zu Meeresfrüchten, z.B. zu bretonischem Hummer an Zitronensauce oder Jacobsmuscheln mit geschmorten Äpfeln an Currysauce... gereifte Jahrgänge harmonieren auch mit kräftigeren Speisen, wie einer Bresse-Poularde mit Morcheln oder hausgemachter Gänseleberpastete..

Domaine LANDRAT-GUYOLLOT

16 rue du Mont Beauvois, « Les Berthiers », Saint-Andelain, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France
Tel : +33 (0)3 86 39 11 83. - Fax : +33 (0)3 86 39 11 65 - www.landrat-guyolot.com