

Cuvées CREATIVES

La Rambarde

Pouilly-Fumé
AOC Pouilly-Fumé contrôlée

Domaine
**LANDRAT
GuyolLOT**
Delicate *Creation*
MADE IN LOIRE, FRANCE

Steckbrief

Rebsorte : Sauvignon Blanc, regional auch "Blanc Fumé" genannt
Alkohol : 12,5 % vol.
Rebfläche : 14 ha
Bodenformation : verschiedene Böden
Produktion : 60.000 Flaschen
Weinbereitung : temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank nach Vorklärung der Moste durch Kaltsedimentation. Ausbau auf den Feinhefen.
Lagerpotenzial : 3 bis 5 Jahre
Serviertemperatur : 10 bis 12 °C

Geschmacksprofil

Diese Cuvée aus Trauben unterschiedlicher Terroirs und Böden (Mergel, Kalk, Feuerstein) ist ein echter Klassiker der Appellation Pouilly-Fumé !

Strohgelb mit grünlichen Reflexen betört La Rambarde die Nase schon beim ersten Schnuppern mit seiner lebhaften Fülle typischer Sauvignon-Aromen, vor allem Buchsbaum und Ginster. Am Gaumen frisch und lebendig, perfekt ausgewogen mit fruchtigen Noten von Grapefruit und Zitrone.

Ein Wein, eine Geschichte...

Die Cuvée La Rambarde ist tief in der Weinbaugeschichte von Pouilly verwurzelt. Eine "rambarde" bezeichnet in unserer Region das alte, sehr flache Boot, das man einst nutzte, um die Weine über die Loire, den Canal de Briare und die Seine nach Paris zu befördern. Inspiriert zu diesem Namen hat uns eine Radierung aus dem 18. Jahrhundert, die eine solche "rambarde" abbildet und die, ganz im Stil der Fêtes galantes von Watteau, zugleich das Flair einer gewissen Art de Vivre verbreitet...

Das kleine Plus...

Ein leckeres Essen zuhause, liebevoll zubereitet mit vielen frischen Produkten ?
Wunderbar, auf "La Rambarde" ist Verlass - und Ihnen die lobende Anerkennung Ihrer Gäste sicher !

Speisenempfehlung

Weil "La Rambarde" schon früh wunderbar zugänglich ist, lässt sich die Cuvée bereits im Frühling genießen, am liebsten zu Süßwasserfischen, wie Hecht mit Beurre blanc oder gegrillten Forellen, aber auch Rillettes vom Lachs, Sushi oder ein feiner Pasta-Salat mit Krabben bekommen mit "La Rambarde" den letzten Schliff...

"La Rambarde" begleitet ein gesamtes Menü, vom Aperitif über eine gemischte Fischplatte als Hauptgang bis zum krönenden Abschluss mit kleinen Crottins de Chavignol, unseren regionalen Ziegenkäsen vom Nachbarufer der Loire...