



CHÂTEAU FAVRAY, Pouilly

Château Favray hat seinen Namen von Françoise de la Rivière, der Hofdame von Königin Margot, der Ehefrau von Heinrich IV. Durch ihre Heirat mit François de Reugny wurde sie Madame de Favray. Das Schloss wird seit Generationen bewohnt, und es ist ein Château im ursprünglichen Sinne: Majestätisch thront es auf einem von 15 Hektar Weinreben umgebenen Hügel, "verloren" in der Natur. Die Böden dieses Hügels sind fast ausschließlich Kalkböden, mit ein wenig Lehm, und bedeckt von weißen Kieselsteinen. Zu 100 % mit Sauvignon Blanc bepflanzt kommen sie durch ihre Südwestlage den ganzen Tag in den Genuss der Sonne.

Im Jahre 1981 übernahm der damals 24-jährige Quentin David das Weingut von seinem Vater. Er pflanzte neue Weinberge und erarbeitete sich in den folgenden Jahren mit viel Geduld und Leidenschaft einen sehr guten Ruf in der französischen Weinszene. Im Guide Hachette erhielt er mehrfach die begehrte Auszeichnung "Coup de Coeur".

Zusammen mit Sohn Augustin hegt und pflegt er seine Reben mit Akribie. Im Weinkeller ist er zurückhaltender: "Laisser la nature, minimum de l'opération!" (möglichst wenig Eingriffe). Die beständig hohe Qualität seiner Weine belegt die Richtigkeit dieser Philosophie.

<http://www.chateau-favray.com>



Pouilly Fumé 2023

Quentin David lässt seinen Pouilly Fumé bei 16-18°C kühl vergären, um das volle Fruchtroma der Sauvignon Blanc Trauben zu erhalten. Die Weine bleiben dann bis März auf der Hefe, wodurch sie ihre besondere Frische und Feinheit bewahren. Der fertige Wein ist das Sinnbild eines klassisch-mineralischen Pouilly-Fumé: im Duft die feine Aromatik von Stachelbeere und schwarzer Johannisbeere, gepaart mit dem unverwechselbaren Feuersteinton. Eine feine, saftige, mundfüllende Fruchtfülle mit mineralischer Finesse begeistert. Die Stilistik ist so klar und präzise, ohne jede Übertreibung, perfekt balanciert. Die Mineralien der Kalkböden verleihen diesem Pouilly-Fumé Komplexität und eine gute Lagerfähigkeit von 5 bis 6 Jahren. Ein Wein zum Sinnieren und Philosophieren.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	 