



## Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois (Bio)

Sancerre ist auch in Rosé en vogue

### **Beschreibung:**

Die Trauben werden auf dem Terroir aus Ton und Kalkstein angebaut, auf den Hügeln zwischen Chavignol und Sancerre. Der Kalkstein verleiht dem Wein seinen Glanz, während der Ton ihm seine Kraft verleiht.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Zartes, edles Lachsrosé, verführerisch-köstliches Bouquet viel attraktiver Frucht roter Beeren, frischen Kräutern dezenter Feuersteinaromen aus den Kalksteinböden Sancerres. Am Gaumen ein echter Gaumenschmeichler - Easy drinking auf höchstem Level. Saftig-feinwürzig, mit fruchtigem Schmelz und zurückhaltender Säure. Animierende Frucht reifer Himbeeren und Kirschen. Langer, schöner Nachhall.

### **Passt zu:**

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Argiles Calcaires

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1308324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve  
Argiles Calcaires

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren