



Sauvignon Blanc

Quincy AOC, Henri Bourgeois

Sauvignon Blanc mit maritimem Charakter

Beschreibung:

Quincy liegt im südlichen Bereich des Loiretals. Die Nähe zum Meer und die höheren Temperaturen lassen die Weine fülliger resultieren als die Sancerres. Die Appellation blickt auf eine lange Weintradition zurück. Bereits 1120 brachten Mönche den Sauvignon Blanc in die Gegend.

Degustationsnotiz:

Glitzerndes Hellgelb – sein köstliches Bouquet weist exotische Früchte, Zitronengras mit delikater Würze aus den Böden auf. Am Gaumen saftige Ananas, weisser Pfirsich, Quitte und Zitronenabrieb. Frucht fokussiert und köstlich, ungemein attraktiver, angenehm frischer und traubiger Wein mit attraktivem Aroma von Holunderblüten im überzeugenden Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Quincy AOC
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.