



Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois (Bio)

Sancerre auf höchstem Niveau

Beschreibung:

Der Sancerre d'Antan stammt aus einer Sauvignon-Parzelle, die 1936 auf dem feuersteinreichsten Hügel gepflanzt wurde. Der Sancerre d'Antan präsentiert sich mit einer schönen Harmonie zwischen Frucht, Mineralität und würzigen Aromen.

Aromenprofil:

Strahlendes Gelb mit grünem Schleier, im offenen Bouquet die typische Sauvignon-Typizität, Feuerstein, Grapefruit, Stachelbeere, Limette, alles zart vegetabil und kräutrig. Am Gaumen komplex, mundfüllend und saftig, weiniger und attraktiver Frucht reifer Pfirsiche, Grapefruit, wieder Stachelbeere. Ergänzt mit subtilen Mandelaromen, gemahlenden Nüssen, Wildkräuter, Fenchel, dazu die typische, präzise Mineralität mit animierender Frische und Würze.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Henri Bourgeois (Bio)
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0172923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.