

Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois (Bio)

Icon-Sancerre aus über 80-jährigen Reben

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.

Degustationsnotiz:

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, weniger und attraktiver Frucht reifer Pfirsiche, Grapefruit, wieder Stachelbeere. Ergänzt mit subtilen Mandelaromen, gemahlenen Nüssen, Wildkräuter, Fenchel, dazu die typische, präzise Mineralität mit animierender Frische und Würze.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Mörcheln, 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois (Bio)

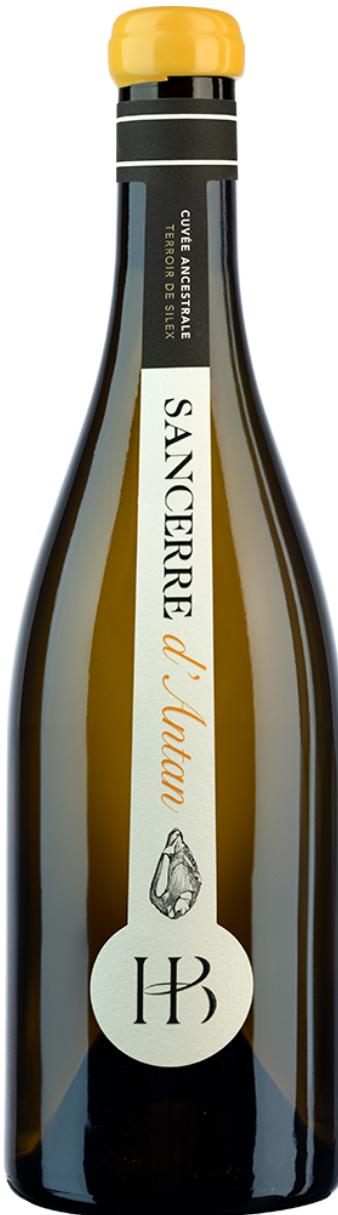
Ausbau: 6 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0172923



Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois (Bio)

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau: 6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren