



Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Frische, Frucht und Raffinesse

Beschreibung:

Der La Vigne Blanche von Henri Bourgeois ist ein sehr vielseitiger Sauvignon Blanc, der mit seiner intensiven Aromatik und seinem mineralischen Charakter perfekt in die festliche Jahreszeit passt. Ein echter Allrounder, der sich ebenso als stilvoller Starter zum Auftakt eignet, wie er leichtfüssig Fisch, Meeresfrüchte oder vegetarische Speisen begleitet. Gerade zwischen den reichhaltigen Festtagsgängen sorgt er für Frische und Lebendigkeit und setzt temperamentvolle Akzente.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb mit dezent grünlichen Reflexen. Feinwürziges, frisches Bouquet mit attraktiver Zitrusfrucht, Grapefruit, fein untermalt von der typisch-mineralischen und salinen Aromatik aus dem Feuerstein („Fumé“). Im Glas dann ausserordentlich pikant und attraktiv, hochfeine Frucht perfekt ausgereifter, mundfüllender Frucht von Limette, Quitte und Birne. Ganz dezent auch weisse Blütenaromen mit gestossenem Pfeffer. Feiner Schmelz, Saftigkeit und Finesse bis ins lange 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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1302924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.