



Sancerre AOC

Silex de l'éocène ES-56, Henri Bourgeois (Bio)

Finessenreicher Pouilly Fumé mit Reifepotenzial

Beschreibung:

Die Trauben für den ES-56 stammen von alten Sauvignon-Blanc-Reben, die im Dorf Saint-Satur angebaut werden. Sie wachsen auf reichhaltigem Silex-Boden, wder im Eozän vor 56 Millionen Jahren entstanden ist. Der neue Name des Sancerre «La Bourgeoise» entstand mit dem Willen, das Terroir präzise widerzuspiegeln: «ES-56» steht für «Eozän Silex - 56 Millionen Jahre alt».

Degustationsnotiz:

Kraftvoll strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen, dem typischem und würzigen Duft, reifer Stachelbeere, Grapefruit, Zitrusfrüchte sowie einer subtilen Minz-Note. Dicht, komplex und beeindruckend am Gaumen, hochklassige Intensität, Frucht und saline Frische. Perfektes Spiel zwischen Frucht und dezenter Säure sowie ein nachhaltiges, mineralisches Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Henri Bourgeois (Bio)
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1307823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

Silex de l'éocène ES-56
Henri Bourgeois (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.