



Vouvray AOP

Famille Bougrier

Frankreichs Weisswein-Original

Beschreibung:

Sie ist längst nicht so bekannt wie Chardonnay oder Sauvignon Blanc, zählt aber zu den besten weissen Rebsorten der Welt: Chenin Blanc. Ihre Hochburg ist Vouvray bei Tours an der Loire, eines der ältesten gesetzlich geschützten Anbaugebiete Frankreichs. Wie verführerisch ein Vouvray sein kann, zeigt dieser charmante Weisswein.

Aromenprofil:

Kraftvolles Gelb mit dezent grünlichen Reflexen. Bereits im Duft angenehm offen, zeigt saftige gelbe Frucht, Apfel, Stachelbeeren und Passionsfrucht. Am Gaumen von unbekümmerter Art, mit viel Fokus auf Trinkfreude und Frucht ausgelegt, reife Melone, florale Noten und Blütenhonig. Seine Säure ist sehr moderat und harmonisch integriert. Bis ins Finale mit anhaltender Länge und Würze.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Rebsorte(n): 100% Chenin Blanc

Artikelnummer: 0818524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vouvray AOP

Famille Bougrier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chenin Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.