



## Sancerre AOC

Argilo-Calcaire & Silex, Henri Bourgeois

Must-have für Sauvignon-Blanc-Liebhaber

### **Beschreibung:**

Die Familie Bourgeois kann auf mehr als 10 Generationen im Weinbau zurückblicken. Die Terroirs Sancerres zählen zu den besten für Sauvignon Blanc, der auf den kalkhaltigen Böden vorzüglich gedeiht.

### **Aromenprofil:**

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen, attraktives Duftspektrum mit viel Frucht reifer Grapefruit, Limetten und Aprikosen, fein ergänzt um eine Spur Minze, Zitronengras und subtiler, mineralischer Würze. Im Gaumen satte und eindringliche Sauvignon-Frucht, opulenter Schmelz mit grossartigem Mundgefühl. Sowohl intensiv in seiner Frucht und Dichte, als auch idealtypisch präzise und akzentuiert durch sein einmaliges Terroir.

### **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

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1307724

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sancerre AOC

Argilo-Calcaire & Silex  
Henri Bourgeois

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