



Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Ein Muss für Sauvignon-Blanc-Fans

Beschreibung:

La Vigne Blanche von Henri Bourgeois vereint Tradition und Präzision aus besten Lagen der Loire. Ausdrucksstark, mit lebendiger Frucht, feiner Mineralität und typischer Sauvignon-Blanc-Aromatik begeistert er mit Klarheit und Eleganz. Ein stilvoller Begleiter für unbeschwerte Tage und genussvolle Augenblicke.

Aromenprofil:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, das attraktive Bouquet offenbart bereits viel exotische Früchte mit feiner Gesteinsmineralik, Agrumen und Zitronenminze. Am Gaumen herrlich saftig und eindringlich, köstliche Aromen von Aprikose, Ananas, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln, die perfekt durch die terroirtypische, salzige Mineralität mit kräutriger Würze und perfekt integrierter Säure ergänzt wird. Hoch aromatischer Sauvignon Blanc, der intensiv und lang anhaltend bleibt und ein Musterbeispiel eines Top Sancerre bester Herkunft darstellt.

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

Produzent: Henri Bourgeois

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0593825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.