



Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Viel Frucht aus dem Herzen der Loire

Beschreibung:

Die Familie Bourgeois verfügt im Nachbarort von Sancerre seit Generationen über einzigartige Spitzenlagen. Das Ergebnis ist ein femininer Pouilly-Fumé aus der Edelrebsorte Sauvignon Blanc, dessen Geschmack das Terroir mit dem einzigartigen Klima und den kalkreichen Böden widerspiegelt.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit dezent grünlichen Einschlüssen. Typischer Feuerstein-Duft mit viel Zitrusfrucht, Grapefruit, ergänzt um die salzig-würzige Aromatik aus dem Boden. von Feuerstein (Fumé). Im Mund mit finessenreicher Frucht von Limette, Birne, Quitte und weißen Blüten, etwas Pfeffer. Rassig und saftig zugleich, tolle Mundfülle und Länge.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0142719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren