



Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Sauvignon-Exzellenz aus dem Herzen der Loire

Beschreibung:

Die Familie Bourgeois betreibt bereits in der zehnten Generation Weinbau mit Leidenschaft und verfügt im Nachbarort von Sancerre 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. Der neue Jahrgang 2022 bietet einmal mehr Sauvignon-Frucht mit Geschmacksgarantie vom Sancerre-Pionier.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit dezent grünlichen Reflexen. Feinwürziges, frisches Bouquet mit attraktiver Zitrusfrucht, Grapefruit, fein untermalt von der typisch-mineralischen und salinen Aromatik aus dem Feuerstein („Fumé“). Im Glas dann außerordentlich pikant und attraktiv, hochfeine Frucht perfekt ausgereifter, mundfüllender Frucht von Limette, Quitte und Birne. Ganz dezent auch weisse Blütenaromen mit gestoßenem Pfeffer. Feiner Schmelz, Saftigkeit und Finesse bis ins lange Finale.

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0142722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren