



Sancerre AOC D'Antan

Henri Bourgeois, Henri Bourgeois

Icon-Sancerre aus über 80-jährigen Reben

Beschreibung:

Der Sancerre d'Antan stammt aus einer Sauvignon-Parzelle, die 1936 auf dem feuersteinreichsten Hügel gepflanzt wurde. Der Sancerre d'Antan präsentiert sich mit einer schönen Harmonie zwischen Frucht, Mineralität und würzigen Aromen.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit grünem Schleier, im Duft viel Sauvignontypizität, Stachelbeere, Grapefruit, Zitrus, Pfirsich, dazu dezent vegetabile Nuancen, Feuerstein, Kräuter. Im Mund saftig und komplex, mit schöner Fülle und verführerischer Frucht und Weinigkeit. Grapefruit, wieder Stachelbeere, dazu sublime Mandelaromen, Kokosnuss, dazu viel Mineralität und animierende Frische und Würze. Ein Top Sancerre, konzentriert und mit großem Potenzial ausgestattet.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Ausbau: 11 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0172917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC D'Antan

Henri Bourgeois
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 94/100, Wine Enthusiast 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren