

Sancerre AOC Etienne Henri

Domaine Henri Bourgeois

Wahrhaft beeindruckender Sancerre mit aussergewöhnlichem Reifepotenzial

Beschreibung:
Eine Cuvée, die zu Ehren an Étienne Bourgeois- auch bekannt als «Henri» gemacht wurde. Die Liebe zum Holz des Patriachen Etienne Bourgeois führte dazu, dass er zum Pionier bei der Herstellung von Sancerre in neuen Barrique-Fässern wurde.

Aromenprofil:
Helles Gelb mit grünlichen Einschlüssen. Im Duft zeigen sich subtile Brioche-Aromen, exotische Früchte, Bourbonvanille und feinstes Holz der Fässer. Ein kraftvoller, vollmundiger und komplexer Sancerre, der einen kraftvollen Schmelz, viel reife Frucht weißer Pfirsiche, Ananas und Papaya und dazu mineralische, rauchig-würzige Noten und etwas Bourbon-Vanille zeigt. Großartige Länge.

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.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0452716

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC Etienne Henri

Domaine Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch