



Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Ein Must-have für Sauvignon-Blanc-Liebhaber

Beschreibung:

Die Familie Bourgeois kann auf mehr als 10 Generationen im Weinbau zurückblicken. Die Terroirs Sancerres zählen zu den besten für Sauvignon Blanc, der auf den kalkigen Böden vorzüglich gedeiht. Ganz besonders harmonisiert der Sancerre mit Fisch und Meeresfrüchten. Der Jahrgang 2019 besticht durch aussergewöhnliche Güte.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, attraktives, mineralisches Bouquet mit exotischen Früchten, Agrumen und Zitronenminze. Im Glas mit saftig-eindringlicher und köstlicher Frucht von Aprikose, Ananas, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln, die herrlich durch die terroirtypische, salzige Mineralität mit kräutriger Würze 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Ausbau: 5 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0593819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren