



Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Ein Must-have für Sauvignon-Blanc-Liebhaber

Beschreibung:

Das Weingut Henri Bourgeois kann auf mehr als zehn Generationen im Weinbau zurückblicken. Für den internationalen Durchbruch sorgte Henri Bourgeois in den 1950er-Jahren, als er Parzellen in allen Spitzenlagen in Sancerre erwarb. Seither gehört die Familie zu den besten Erzeugern an der Loire. La Vigne Blanche ist ein spannender, aromatischer und intensiver Sauvignon Blanc.

Degustationsnotiz:

Strahlendes, attraktives Gelb mit grünlichen Reflexen, das Bouquet ein herrlicher Mix aus exotischen Früchten, Agrumen, Zitronenminze und Feuersteinmineralik aus den Böden. Am Gaumen köstlicher und saftig-eindringlicher Sauvignon-Frucht von Stachelbeeren, Aprikose, Ananas, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln. Alles in Perfektion ergänzt um die terroirtypische, salzige Mineralität und Würze der Böden in Sancerre. Feiner, hoch aromatischer Sauvignon Blanc, der intensiv und lang anhaltend bleibt.

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 bis 2028

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0593822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren