



Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Must-have für alle, die Sauvignon Blanc lieben

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:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, das attraktive Bouquet offenbart bereits viel exotische Früchte mit feiner Gesteinsmineralik, Agrumen und Zitronenminze. Am Gaumen herrlich saftig und eindringlich, köstliche Aromen von Aprikose, Ananas, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln, die perfekt durch die terroirtypische, salzige Mineralität mit kräutriger Würze und perfekt integrierter Säure 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: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0593823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 90/100
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren