



Sancerre AOC

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Zählt zu den Besten in Sancerre

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. Gemeinsam mit der Familie Bourgeois hat Mövenpick Wein diese Grande Réserve aus den besten Partien selektiert.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Gelbgrün, überaus attraktives Bouquet mit typischem Fruchtcocktail von Grapefruit, Stachelbeere, Limette und Noten von Zitronengras und Minze mit rauchig-mineralischer Würze. Im Glas mit herrlicher Sauvignon Blanc Aromatik, saftig-intensiver Frucht, Mundfülle und cremigem Schmelz. Ebenso herausragend seine Terroirnote aus gecrushtem Feuerstein, der für eine überragende Trinkanimation und präzise Frische sorgt, fantastischer Trinkfluss bis ins lang anhaltende Finale.

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:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Sélection Famille

Ausbau: 5 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0873421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

Grande Réserve
Sélection Famille

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.