



Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Sancerre – der Geheimtipp für Rosé-Begeisterte

Beschreibung:

Herausragender Aperitif, ebenso ein feiner Begleiter von Salaten, der leichten Sommerküche und nahezu ideal zur asiatischen Küche.

Degustationsnotiz:

Feinstes und edles Lachsrosé, köstliches Bouquet viel attraktiver Frucht roter Beeren, frischen Kräutern dezenten Feuersteinaromen aus den Kalksteinböden Sancerres. Am Gaumen ein echter Schmeichler - Easy drinking auf höchstem Level. Saftig-feinwürzig, mit fruchtigem Schmelz und zurückhaltender Säure. Animierende Frucht reifer Himbeeren und Kirschen. Langer, schöner Nachhall.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Sélection Famille
Ausbau:	4 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0929422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Sélection Famille

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.