



Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Gelungener Sauvignon aus der bekannten Appellation Menetou-Salon

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Menetou-Salon wachsen in Weinbergen mit südwestlicher Exposition auf kalkig-tonigen Böden. Dadurch überzeugt dieser Sauvignon Blanc nicht nur mit herrlicher Frische sowie markanter Blüten- und Zitrusaromatik, sondern auch mit ausgeprägt würzigen Anklängen, intensiv fruchtigem Charakter und guter Länge.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Gelb mit grünlichen Einschlüssen. Herrlich-offenes Bouquet mit der köstlichen Sauvignon-Aromatik reifer Stachelbeeren, Mirabellen und Limette. Animierend und lebhafter Wein mit attraktiver und saftiger Fruchtpräsenz, subtiler Mineralität und harmonischer, bestens integrierter Säure.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren