



Menetou-Salon AOC

Henri Bourgeois

Geheimtipp aus dem Val de Loire

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.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Menetou-Salon AOC

Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.