



Sancerre AOC

Argilo-Calcaire & Silex, Henri Bourgeois

Sauvignon Blanc aus berühmten Lagen an der Loire

Beschreibung:

Die Familie Bourgeois kann auf mehr als 10 Generationen im Weinbau zurückblicken. Die Terroirs Sancerres zählen zu den besten für Sauvignon Blanc, der auf den kalkhaltigen Böden vorzüglich gedeiht.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen, attraktives Duftspektrum mit viel Frucht reifer Grapefruit, Limetten und Aprikosen, fein ergänzt um eine Spur Minze, Zitronengras und subtiler, mineralischer Würze. Im Gaumen satte und eindringliche Sauvignon-Frucht, opulenter Schmelz mit grossartigem Mundgefühl. Sowohl intensiv in seiner Frucht und Dichte, als auch idealtypisch präzise und akzentuiert durch sein einmaliges Terroir.

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 2030

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1307723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

Argilo-Calcaire & Silex
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren