



## Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56, Henri Bourgeois

Sancerre «La Bourgeoise» in neuem Look

### **Beschreibung:**

Die Trauben für den ES-56 stammen von alten Sauvignon Blanc Reben, die im Dorf Saint-Satur angebaut werden. Sie wachsen auf reichhaltigem Silex-Boden, der im Eozän vor 56 Millionen Jahren entstanden ist. Der neue Name des Sancerre «La Bourgeoise» entstand mit dem Willen, sein Terroir präzise widerzuspiegeln: «ES-56» steht für «Eozän Silex - 56 Millionen Jahre alt».

### **Degustationsnotiz:**

Kraftvoll strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen, dem typischem und würzigen Duft, reifer Stachelbeere, Grapefruit, Zitrusfrüchte sowie einer subtilen Minz-Note. Dicht, komplex und beeindruckend am Gaumen, hochklassige Intensität, Frucht und saline Frische. Perfektes Spiel zwischen Frucht und dezenter Säure sowie ein nachhaltiges, mineralisches Finale.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Henri Bourgeois

**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1307822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren