



2017 Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Sancerre, der weisse Klassiker von der Loire

Beschreibung:

Nirgendwo auf der Welt bringt die Sauvignon-Blanc-Traube feinere und komplexere Erträge hervor als auf den vom Fluss durchschnittenen Kalk- und Tonhängen an der oberen Loire. Die geradlinigen, finessenreichen Weissweine passen bestens zu Fisch, Krustentieren und Meeresfrüchten jeglicher Art.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Gelb mit grünen Einschläüssen, feines, mineralisches Duftbild mit exotischen Früchten, Agrumen und Zitronenminze. Im Glas die hier so typische Kombination aus Saft, Intensität, Frucht und Finesse, die alle Bourgeois-Weine auszeichnen. Verführerische Fruchtaromen von Ananas, Aprikosen, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln. Würzig-salzige Terroirfrische. Beeindruckende Länge im Abgang.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	5 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0593817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	5 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren