



# 2015 Sancerre AOC Etienne Henri

Domaine Henri Bourgeois

Kraftvoller Sancerre aus neuem Holzfass

## Beschreibung:

Eine Cuvée, die zu Ehren an Étienne Bourgeois- auch bekannt als «Henri» gemacht wurde. Die Liebe zum Holz des Patriachen Etienne Bourgeois führte dazu, dass er zum Pionier bei der Herstellung von Sancerre in neuen Barrique-Fässern wurde.

### Degustationsnotiz:

Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen. Im Bukett feine Brioche-Aromen, Zedernholz, Vanille und exotische Früchte. Im Mund dann vollmundig, rund, komplex und kraftvoll. Zeigt beeindruckenden Schmelz, viel reife Frucht weißer Pfirsiche, Ananas und Papaya, dazu mineralische, rauchig-würzige Noten und etwas Bourbon-Vanille. Sehr lang anhaltend, ein beeindruckender Sancerre mit großartigem Reifepotenzial.

#### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

# Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich **Region:** Loire

Produzent: Henri Bourgeois

Bewertung(en): Score 19/20, Wine Spectator 94/100

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0452715



# Einsteckkarte für Weinregalclips Größe: A7 74x105

# **Sancerre AOC Etienne Henri**

Domaine Henri Bourgeois

Frankreich Herkunft:

Score 19/20, Wine Spectator 94/100 Bewertung(en):

100% Sauvignon Blanc Rebsorte(n):

Trinkreife: Jetzt bis 2027 Weinbau: Traditionell

12 Monate im Barrique Ausbau:

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren