



2018 Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Sancerre, der weisse Klassiker von der Loire

Beschreibung:

Die Familie Bourgeois kann auf mehr als zehn Generationen im Weinbau zurückblicken. Die Terroirs Sancerres zählen zu den ultimativ besten für Sauvignon Blanc, der auf den kalkigen Böden vorzüglich gedeiht. Der Jahrhundertsommer 2018 hat zudem für die ausserordentliche Qualität der Weine gesorgt. Ganz besonders harmoniert der Sancerre mit Fisch und Meeresfrüchten.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, hochfeines, vom Terroir bestimmtes Duftbild mit exotischen Früchten, Agrumen und Zitronenminze. Im Mund zeigt sich die ganze Güte und Klasse des Jahrgangs: köstliche, saftig-eindringliche Frucht reifer Ananas, Aprikose, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln, die herrlich durch die terroirtypische, salzige Mineralität mit feiner Kräuterwürze ergänzt wird. Sehr aromatischer Sauvignon Blanc der Spitzenklasse, bleibt bis ins Finale intensiv und lang anhaltend – ein Musterbeispiel eines Top Sancerres bester Herkunft.

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 18.5/20
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0593818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren