



2019 Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Entdeckung aus dem Val de Loire

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Menetou-Salon wachsen in Weinbergen mit südwestlicher Exposition auf kalkig-tonigen Böden. Dadurch überzeugt dieser Sauvignon Blanc nicht nur mit herrlicher Frische sowie markanter Blüten- und Zitrusaromatik, sondern auch mit ausgeprägt würzigen Anklängen, intensiv fruchtigem Charakter und guter Länge.

Degustationsnotiz:

Zartes Gelb mit grünlichen Einschlässen. Im Duft die typisch würzige Sauvignon-Aromatik mit Stachelbeere, Limette und Mirabellen. Im Mund animierend und frisch, saftige Frucht, viel Mineralität und reife, integrierte Fruchtsäure. Harmonischer und rundum gelungener Sauvignon aus der bekannten Appellation Menetou-Salon, die etw 30 km westlich von Sancerre liegt und immer noch ein echter Geheimtipp ist. Kommen von hier exzellente Sauvignons zu einem überaus fairen Preis.

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
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1093719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren