



2016 Sancerre AOC

Jadis, Henri Bourgeois

Sauvignon at ist best!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gold mit grünlichen Einschlüssen. Expressiver, offener Duft mit viel exotischer Frucht, Mango, Zitrus, Honig und einer Spur Mentholwürze. Am Gaumen reichhaltig, dicht gewoben, mit cremig-runder, extraktsüßer Textur und Länge. Diese Reichhaltigkeit wird wunderbar ergänzt durch die Frische und präzise Mineralität aus den besten Lagen um Chavignol mit hohem Anteil an Fossilien. Langes, nicht enden wollendes 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 |
| Region: | Loire |
| Produzent: | Henri Bourgeois |
| Bewertung(en): | Wine Enthusiast 94/100 |
| Ausbau: | 18 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | 100% Sauvignon Blanc |
| Artikelnummer: | 1093416 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

Jadis
Henri Bourgeois

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Wine Enthusiast 94/100 |
| Rebsorte(n): | 100% Sauvignon Blanc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 18 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |