



2020 Sancerre AOC

Les Baronnes, Henri Bourgeois

Ein Must-have für Sauvignon-Blanc-Liebhaber

Beschreibung:

Die Familie Bourgeois kann auf mehr als 10 Generationen im Weinbau zurückblicken. Die Terroirs Sancerres zählen zu den besten für Sauvignon Blanc, der auf den kalkhaltigen Böden vorzüglich gedeiht. Die Trauben für den "Les Baronnes" wachsen auf Lehm-Kalk-Hängen westlich von Sancerre.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet zeigt attraktive Frucht von Apfel, Grapefruit, Limette und Stachelbeere – wunderschön untermalt von attraktiver ätherischer Würze, Zitronengras und Minze. Köstliche und saftige Sauvignon-Frucht mit herrlicher Mundfülle, Komplexität und cremigem, saftigen Schmelz. Intensität und Trinkanimation mit typischer Feuerstein-Mineralik und Präzision aus einmaligem Terroir. Langes, anhaltendes Finale.

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 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Wine Spectator 90/100
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0414420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

Les Baronnes
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren