



## 2020 Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Ein echter Geheimtipp

### **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:**

Helles, leuchtendes Grüngelb. Im Bukett mit schöner und typischer Sauvignon-Aromatik reifer Stachelbeere, Limette und Mirabellen. Animierend und lebhaft, schön saftige und präsenre Frucht, Mineralität und herrlich reife, integrierte Fruchtsäure. Sehr schöner und gelungener Sauvignon aus der bekannten Appellation Menetou-Salon.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	Henri Bourgeois
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1093720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Menetou-Salon AOC**

Le Prieuré des Aublats  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren