



## 2015 Le MD de Bourgeois

Sancerre AOC, Henri Bourgeois

Der Stolz der Familie Bourgeois

### **Beschreibung:**

Die Trauben für diesen Top-Sancerre stammen von einem sehr steilen Süd- und Südwesthang in Chavignol, dessen Boden von versteinerten Muscheln und Ton geprägt ist. Das Terroir verleiht diesem expressiven Sauvignon Blanc grosse aromatische Tiefe und eine ausgeprägt mineralische Persönlichkeit. Durch seine besonders lange Reifezeit gewinnt dieser Ausnahme-Weisswein enorm an Rundheit, Fülle und Komplexität.

### **Degustationsnotiz:**

Beeindruckendes Goldgelb mit grünlichem Schimmer. Bereits der Duft offenbart die Extraklasse: delikate tropische Frucht, Zitrus und hochmineralische Würze. Beeindruckende Konzentration, Reichhaltigkeit und Mundfülle, neben der Fruchtigkeit bringen die Top-Lagen von Chavignol („Monts Damnés“) gewaltige mineralische Würze, Druck und Power mit, expressiver und zugleich mineralisch-frischer Wein, der jetzt perfekt zu trinken ist, aber auch noch viel Lagerpotenzial dazu besitzt.

### **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>	Wine Enthusiast 93/100
<b>Ausbau:</b>	56 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1134215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le MD de Bourgeois**

Sancerre AOC  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Enthusiast 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	56 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren