



2021 Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Geheimtipp 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:

Funkelndes Grüngelb. Sehr attraktiver, sortentypischer Duft mit Stachelbeere, Mirabelle und Zitrusfrucht, dazu frische Wiesenkräuter. Am Gaumen ungemein spannend, animierend, mit viel Trinkfluss und Frische. Saftige und lebhaft Frucht, reife und dezente Säure – salzig-mineralisch untermalt. Äußerst attraktiver Sauvignon aus der Appellation Menetou-Salon, die eine Entdeckung wert ist. Schönes, anhaltendes Finale.

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:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1093721

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 bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren