



## 2021 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Sancerre – der Geheimtipp für Rosé-Begeisterte

**Beschreibung:**

Ein perfekter Begleiter von Salaten, der leichten Sommerküche und nahezu ideal zur asiatischen Küche.

**Degustationsnotiz:**

Elegantes, feines Lachsrosé, aus dem Glas entströmt ein Duftcocktail roter Beerenfrüchte, Gewürze und den typischen, feinen Feuersteinaromen aus den berühmten Kalksteinböden Sancerres. Ungemein attraktiv und frisch am Gaumen, feinwürzig, saftig und viel Schmelz und schöne Frucht zeigend. Perfekt gereifte Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Langer Nachhall.

**Passt zu:**

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	Henri Bourgeois
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0929421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sancerre AOC Rosé**

Grande Réserve  
Sélection Famille  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren