



2021 Pouilly-Fumé AOC

En Travertin, Henri Bourgeois

Rundum herrlicher Sauvignon der Extraklasse

Beschreibung:

Ein rundum herrlicher Sauvignon der Extraklasse, der perfekt zu Fisch, Meerestieren, Kalb in Cremesauce oder auch verschiedenen Käsesorten passt.

Degustationsnotiz:

Feines Gelb mit grünlichem Schimmer. Im Duft Wildkräuter, frisch gemähtes Heu, Kiwi und Stachelbeere. Im Glas dann kommen noch Zitrusfrüchte hinzu, eine Komposition aus Frucht und Saftigkeit, animierender Frische und bestens integrierter Säure sowie der typischen, geliebten Mineralik des einmaligen Terroirs von Sancerre. Bleibt recht lang am Gaumen.

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 18.5/20, La Revue du vin de France 89/5
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1093521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

En Travertin
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, La Revue du vin de France 89/5
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren