



2022 Sancerre AOC

Les Baronnes, Henri Bourgeois

Must-have für Sauvignon-Blanc-Liebhaber

Beschreibung:

Die Familie Bourgeois kann auf mehr als 10 Generationen im Weinbau zurückblicken. Die Terroirs Sancerres zählen zu den besten für Sauvignon Blanc, der auf den kalkhaltigen Böden vorzüglich gedeiht. Die Trauben für den "Les Baronnes" wachsen auf Lehm-Kalk-Hängen westlich von Sancerre.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen, attraktives Duftspektrum mit viel Frucht reifer Grapefruit, Limetten und Aprikosen, fein ergänzt um eine Spur Minze, Zitronengras und subtiler, mineralischer Würze. Im Gaumen satte und eindringliche Sauvignon-Frucht, opulenter Schmelz mit grossartigem Mundgefühl. Sowohl intensiv in seiner Frucht und Dichte, als auch idealtypisch präzise und akzentuiert durch sein einmaliges Terroir.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0414422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

Les Baronnes
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren