



2022 Pouilly-Fumé AOC

En Travertin, Henri Bourgeois

Sauvignon-Blanc-Klassiker von Henri Bourgeois

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Zartgelb mit grünem Schimmer. Feiner, zart floraler Duft mit weissen Früchten, Limette, frischem Heu und subtiler Kräuterwürze. Angenehm und frisch am Gaumen, bei aller Konzentration auch immer elegant und finessenreich, mit gekonntem Fruchtspektrum aus reifen Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Kiwi. Extrem gelungen der Spannungsbogen aus reifer, integrierter Säure, salziger Mineralität des einmaligen Terroirs und typischer Kräutrigkeit. Bleibt 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, Wine Spectator 90/100
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1093522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

En Travertin
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren