



## 2022 Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Gelungener Sauvignon aus der bekannten Appellation Menetou-Salon

**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:**

Strahlendes Gelb mit grünlichen Einschlüssen. Herrlich-offenes Bouquet mit der köstlichen Sauvignon-Aromatik reifer Stachelbeeren, Mirabellen und Limette. Animierend und lebhafter Wein mit attraktiver und saftiger Fruchtpräsenz, subtiler Mineralität und harmonischer, bestens integrierter Säure.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	Henri Bourgeois
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1093722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Menetou-Salon AOC**

Le Prieuré des Aublats  
Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren