



2017 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Hoch begehrter Loire-Sauvignon

Beschreibung:

Die Familie Bourgeois verfügt im Nachbarort von Sancerre seit Generationen über einzigartige Spitzenlagen. Das Ergebnis ist ein femininer Pouilly-Fumé aus der Edelrebsorte Sauvignon Blanc, dessen Geschmack das Terroir mit dem kühlen Klima und den kalkreichen Böden widerspiegelt.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Aus dem Glas entströmt ein feiner Duft mit Zitrusfrucht, Grapefruit und der typischen Feuerstein-Aromatik. Am Gaumen mit sehr gelungener Balance aus Saftigkeit und Frische, pure Sauvignon Blanc-Frucht, Stachelbeeren, Quitte, Limette und frische Zitronenminze. Die Fruchtsäure ist harmonisch eingebunden; sie verleiht dem Wein zusammen mit den typisch rauchigen Noten aus den Böden viel Spannung und Trinkanimation.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	5 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0142717075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	5 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren