



2016 Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Icon-Sancerre aus über 80-jährigen Reben

Nota di degustazione:

Helle Farbe mit grünlichen Einschlüssen. Typische und köstliche Nase eines Spitzen Sauvignon Blancs, Feuersteinaromen, verflüssigter Stein mit floralen Noten. Sehr reichhaltig und intensiv für einen Sancerre, dank Ausbau in Holzfässern und langem Kontakt auf der Feinhefe. Hoch aromatischer, terroirbetonter, hochklassiger Sancerre mit faszinierender und glockenklarer Mineralität, Dichte und Aromen von Grapefruit und Zitrusfrucht. Salzig-intensives Finale, noch blutjung, kann extrem gut reifen.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	11 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0172916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren