



2019 Sancerre AOC

Les Baronnes, Henri Bourgeois

Ein Must-have für Sauvignon-Blanc-Liebhaber

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, feines, attraktives Bukett mit Grapefruit, Apfel, Zitrusfrüchten und den typisch würzigen Feuersteinaromen aus den Böden Sancerres. Am Gaumen Crispy und fruchtbetont zugleich, zeigt schöne Mundfülle, Schmelz mit viel reifen tropischen Früchten und Zitronengras. Köstlicher Sancerre, der neben seiner schönen Frucht auch Intensität und innere Dichte mit der typischen Präzision und animierenden Frische seines großartigen Terroirs vereinigt. Toller Trinkfluss im minutenlangen Abgang.

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 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Henri Bourgeois
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	5 Monate im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0414419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC

Les Baronnes
Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren