



2023 Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires, Domaine Henri Bourgeois (Bio)

Bewährter Grande Réserve im neuen Kleid

Descrizione del vino:

Das Weingut Henri Bourgeois kann auf mehr als zehn Generationen im Weinbau zurückblicken. Für den internationalen Durchbruch sorgte Henri Bourgeois in den 1950er-Jahren, als er Parzellen in allen Spitzenlagen in Sancerre erwarb. Gemeinsam mit der Familie Bourgeois hat Mövenpick Wein diese Grande Réserve in Bioqualität aus den besten Partien selektiert.

Nota di degustazione:

Strahlendes Hellgelb mit grünen Einschlüssen, das offene Bouquet zeigt attraktive Grapefruit, Stachelbeere und frische Limette – subtil untermalt mit einer feinen Minznote, Zitronengras und der typischen Feuerstein-Würze und Mineralität. Rundum attraktive, köstliche Sauvignon-Frucht mit schöner Mundfülle, Komplexität und cremigem Schmelz. Vereint idealtypisch Intensität von Frucht und Dichte mit herausragender Präzision, frischer Klarheit und Trinkanimation pur aus dem berühmten Terroir von Sancerre. Purer Trinkfluß bis ins minutenlange Finale.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente spezierte, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Loira

Produttore:

Henri Bourgeois

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2031

Varietà d'uva:

100% Sauvignon Blanc

Numero di articolo:

1302723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires

Domaine Henri Bourgeois (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi