



2017 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Hoch begehrter Loire-Sauvignon

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

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 in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0142717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine
Henri Bourgeois

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren