



2015 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Edler 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:

Mittelgelb mit grünlichen Akzenten. Finessenreiche Nase mit viel Zitrusfrucht, Grapefruit, ergänzt um die typisch mineralische Aromatik von Feuerstein (Fumé). Am Gaumen mit feiner und großzügiger Frucht: Limette, Birne, Quitte mit weißen Blüten und Pfeffer. Rassig und saftig zugleich, tolle Mundfülle und Länge. Aus dem großen Jahrgang 2015 ein Top Sauvignon Blanc internationaler Klasse.

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:	7 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0142715

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 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren