



Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Sauvignon-Frucht aus dem Herzen der Loire

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Hellgelb mit grünlichen Einschlüssen. Im Duft bereits animierend-frisch und mit feiner Würze, Grapefruit, Limette und einer dezenten Feuerstein-Rauchnote. Schöne Dichte, saftige Mundfülle, äußerst attraktiver Wein mit präsender Fruchtausprägung reifer Birne, Zirusfrüchten, Quitte sowie weißen Blüten sowie einer gewissen Pfeffrigkeit. Schmelz, Saftigkeit und Finesse bis ins Finale.

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0142721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.