



Sancerre AOC

Etienne Henri, Henri Bourgeois

Wahrhaft beeindruckender Sancerre mit außergewöhnlichem Reifepotenzial

Beschreibung:

Eine Cuvée, die zu Ehren an Étienne Bourgeois- auch bekannt als «Henri» gemacht wurde. Die Liebe zum Holz des Patriarchen Etienne Bourgeois führte dazu, dass er zum Pionier bei der Herstellung von Sancerre in neuen Barrique-Fässern wurde.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit grünlichen Einschlüssen. Im Duft zeigen sich subtile Brioche-Aromen, exotische Früchte, Bourbonvanille und feinstes Holz der Fässer. Ein kraftvoller, vollmundiger und komplexer Sancerre, der einen kraftvollen Schmelz, viel reife Frucht weißer Pfirsiche, Ananas und Papaya und dazu mineralische, rauchig-würzige Noten und etwas Bourbon-Vanille zeigt. Großartige Länge.

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0452718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

Etienne Henri
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.