



Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires, Domaine Henri Bourgeois (Bio)

Biozertifizierte Grande Réserve aus berühmter Lage

Beschreibung:

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.

Aromenprofil:

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.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine Henri Bourgeois (Bio)

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1302724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires
Domaine Henri Bourgeois (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.