



## Sancerre AOC

Silex de l'éocène ES-56, Henri Bourgeois (Bio)

Finessenreicher Pouilly Fumé mit Reifepotenzial

### **Beschreibung:**

Die Trauben für den ES-56 stammen von alten Sauvignon-Blanc-Reben, die im Dorf Saint-Satur angebaut werden. Sie wachsen auf reichhaltigem Silex-Boden, wder im Eozän vor 56 Millionen Jahren entstanden ist. Der neue Name des Sancerre „La Bourgeoise“ entstand mit dem Willen, &nbsp; das Terroir &nbsp; präzise widerzuspiegeln: „ES-56“ steht für „Eozän Silex - 56 Millionen Jahre alt“.

### **Aromenprofil:**

Kraftvoll strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen, dem typischem und würzigen Duft, reifer Stachelbeere, Grapefruit, Zitrusfrüchte sowie einer subtilen Minz-Note. Dicht, komplex und beeindruckend am Gaumen, hochklassige Intensität, Frucht und saline Frische. Perfektes Spiel zwischen Frucht und dezenter Säure sowie ein nachhaltiges, mineralisches Finale.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Henri Bourgeois (Bio)

**Ausbau:** im Stahltank

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

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1307823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sancerre AOC

Silex de l'éocène ES-56  
Henri Bourgeois (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.