



Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois (Bio)

Sancerre ist auch in Rosé en vogue

Beschreibung:

Die Trauben für den Sancerre Rosé werden auf Böden aus Ton und Kalkstein angebaut, auf den Hügeln zwischen Chavignol und Sancerre in Nordfrankreich. Der Kalkstein verleiht dem Pinot Noir seinen Glanz, während der Ton ihm seine Kraft schenkt.

Aromenprofil:

(st) Zartes, edles Lachsrosé, verführerisch-köstliches Bouquet viel attraktiver Frucht roter Beeren, frischen Kräutern dezenten Feuersteinaromen aus den Kalksteinböden Sancerres. Am Gaumen ein echter Gaumenschmeichler - Easy drinking auf höchstem Level. Saftig-feinwürzig, mit fruchtigem Schmelz und zurückhaltender Säure. Animierende Frucht reifer Himbeeren und Kirschen. Langer, schöner Nachhall.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Argiles Calcaires

Ausbau: imahltank

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1308325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Argiles Calcaires

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.