



Sancerre AOC Rouge

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois (Bio)

Beschreibung:

Der Pinot Noir an der Loire zählt neben dem Sauvignon Blanc unbestritten zu den Gewinnern des Klimawandels. Heute zeigen die reifen Beeren deutlich mehr Saftigkeit und Fruchtreife, wovon insbesondere diese feine Rebsorte enorm profitiert hat. Der Wein stammt zu 100 % aus eigenen Trauben, die sowohl in Eichenholzfässern als auch teilweise in Edelstahltanks ausgebaut wurden, um die Balance zwischen Konzentration, Fülle und animierender Frische zu bewahren.

Aromenprofil:

Ein herrlicher Pinot Noir der hedonistischen Art: tiefrot mit violetten Schattierungen. Im Duft und am Gaumen dominieren rote und schwarze Beeren sowie feine Gewürznoten. Verführerisch saftig, frisch und samtig präsentiert er Aromen von Himbeeren und Brombeeren. Die Tannine sind von samtig-weicher Art und begleiten den Wein bis in den langen Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Argiles Calcaires
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1461423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC Rouge

Grande Réserve
Argiles Calcaires

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.