



Sancerre AOC blanc

Domaine Reverdy & Fils

Spannender Sancerre von 30 Jahre alten Reben

Beschreibung:

Bei der Domaine Reverdy & Fils dreht sich alles um Frische und Balance! So werden die Trauben schonend in kleine Kisten gelesen und mit großer Sorgfalt vinifiziert. Man möchte den Kern eines Sauvignon Blancs aus dem Dorf Sancerre nicht verfälschen, sondern den puren Charakter herausarbeiten. 30 Jahre alte Reben, die auf vorwiegend kalkgeprägten Böden wachsen, tun den Rest um einen spannungsreichen Wein zu kreieren, der ein tolles Preis-Genuss Verhältnis hat.

Aromenprofil:

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

Ausbau: 5 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1237125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC blanc

Domaine Reverdy & Fils

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.