



Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Sancerre auf höchstem Niveau

Beschreibung:

Der Sancerre d'Antan stammt aus einer Sauvignon-Parzelle, die 1936 auf dem feuersteinreichsten Hügel gepflanzt wurde. Der Sancerre d'Antan präsentiert sich mit einer schönen Harmonie zwischen Frucht, Mineralität und würzigen Aromen.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Gelb mit grünem Schleier, im offenen Bouquet die typische Sauvignon-Typizität, Feuerstein, Grapefruit, Stachelbeere, Limette, alles zart vegetabil und kräutrig. Am Gaumen komplex, mundfüllend und saftig, weniger und attraktiver Frucht reifer Pfirsiche, Grapefruit, wieder Stachelbeere. Ergänzt mit subtilen Mandelaromen, gemahlenen Nüssen, Wildkräuter, Fenchel, dazu die typische, präzise Mineralität mit animierender Frische und Würze.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0172922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Decanter 92/100, Vinous 93/100, Wine Spectator 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.