



Sancerre AOC Etienne Henri

Domaine Henri Bourgeois

Der Stolz der Familie Bourgeois

Beschreibung:

Eine Cuvée, die zu Ehren an Étienne Bourgeois- auch bekannt als «Henri» gemacht wurde. Die Liebe zum Holz des Patriarchen Etienne Bourgeois führte dazu, dass er zum Pionier bei der Herstellung von Sancerre in neuen Barrique-Fässern wurde.

Aromenprofil:

Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen. Im Bukett feine Brioche-Aromen, Zedernholz, Vanille und exotische Früchte. Im Mund dann vollmundig, rund, komplex und kraftvoll. Zeigt beeindruckenden Schmelz, viel reife Frucht weißer Pfirsiche, Ananas und Papaya, dazu mineralische, rauchig-würzige Noten und etwas Bourbon-Vanille. Sehr lang anhaltend, ein beeindruckender Sancerre mit großartigem Reifepotenzial.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0452715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC Etienne Henri

Domaine Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.