



Sancerre AOC

La Bourgeoise, Henri Bourgeois

Kann fantastisch reifen

Beschreibung:

Grosser Sancerre, der nach langer Reife auf der Feinhefe in Fässern aus Tronçais- Eiche ausgebaut wurde.

Degustationsnotiz:

Kraftvoll-scheinendes Gelb mit grünlichen Reflexen, dem typischem und würzigen Duft, reifer Stachelbeere, Grapefruit, Zitrusfrüchte sowie einer subtilen Minz-Note. Dicht, komplex und beeindruckend am Gaumen, hochklassige Intensität, Frucht und saline Frische. Perfektes Speil zwischen Frucht und dezenter Säure -nachhaltiges, mineralisches Finale.

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Artikelnummer: 0505620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

La Bourgeoise
Henri Bourgeois

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.