



Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Ein Must-have für Sauvignon-Blanc-Liebhaber

Beschreibung:

Das Weingut Henri Bourgeois kann auf mehr als zehn Generationen im Weinbau zurückblicken. Für den internationalen Durchbruch sorgte Henri Bourgeois in den 1950er-Jahren, als er Parzellen in allen Spitzenlagen in Sancerre erwarb. Seither gehört die Familie zu den besten Erzeugern an der Loire. La Vigne Blanche ist ein spannender, aromatischer und intensiver Sauvignon Blanc.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Grün gelb. Extrem feiner, vom einmaligen Terroir definierter Duft mit exotischen Früchten, Agrumen und Zitronenminze – herrlich untermalt mit mineralischer Würze. Köstlich saftige und nachhaltige Exotik, reife Ananas, Limette, Aprikose und Stachelbeeren dominieren. Gekonnt in Harmonie gebracht mit seiner typischen, zart salzigen Mineralität und feiner Kräuterwürze.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0593822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.