



Sancerre AOC

Pure, Henri Bourgeois (Bio)

Erster Biowein der Erfolgsfamilie Bourgeois

Beschreibung:

Seit zehn Generationen ist die Familie Bourgeois im Weinbau tätig und bekannt für ihre Weltklasse-Sancerres aus der Rebsorte Sauvignon Blanc. Naturnahe Produktion und Handarbeit prägen die Gutsgeschichte seit den Anfängen. Die nun erlangte Biozertifizierung für ihren Pure ist somit reine Formsache.

Degustationsnotiz:

Zartes Gelb mit lindengrünen Reflexen. Im Duft von feiner und würziger Mineralik geprägt, dezente Cassiswürze, Blütenaromen, auch weißer Pfirsich und Zitrusnuancen. Im Mund cremig-saftig mit dezenter Anis-Süsse, feiner Balance und attraktiver Frucht von Mirabellen und Quitten, im langen Abgang feine Akazienhonignoten und fruchtig-mineralischen Noten.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois (Bio)

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

Pure
Henri Bourgeois (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.