



Sauvignon Blanc

Quincy AOC, Henri Bourgeois

Attraktiver Sauvignon Blanc aus der Trendregion Quincy

Beschreibung:

Quincy liegt im südlichen Bereich des Loiretals. Die Nähe zum Meer und die höheren Temperaturen lassen die Weine fülliger resultieren als die Sancerres. Die Appellation blickt auf eine lange Weintradition zurück. Bereits 1120 brachten Mönche den Sauvignon Blanc in die Gegend.

Degustationsnotiz:

Glitzerndes Hellgelb – sein köstliches Bouquet weist exotische Früchte, Zitronengras mit delikater Würze aus den Böden auf. Am Gaumen saftige Ananas, weißer Pfirsich, Quitte und Zitronenabrieb. Fruchtfokussiert und köstlich, ungemein attraktiver, angenehm frischer und traubiger Wein mit attraktivem Aroma von Holunderblüten im überzeugenden Finale.

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

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Quincy AOC
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.