



Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Sauvignon Blanc von Weltruf

Beschreibung:

Die Familie Bourgeois betreibt bereits in der zehnten Generation Weinbau mit Leidenschaft und gilt heute als führender Sauvignon-Blanc-Erzeuger an der Loire. Im Nachbarort von Sancerre verfügt die Familie über einzigartige Spitzenlagen für den Anbau der weißen Edelrebsorte. Das Ergebnis ist ein filigraner Pouilly-Fumé dessen Geschmack das Terroir mit dem einzigartigen Klima und den kalkreichen Böden widerspiegelt.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb mit dezent grünlichen Reflexen. Feinwürziges, frisches Bouquet mit attraktiver Zitrusfrucht, Grapefruit, fein untermalt von der typisch-mineralischen und salinen Aromatik aus dem Feuerstein („Fumé“). Im Glas dann außerordentlich pikant und attraktiv, hochfeine Frucht perfekt ausgereifter, mundfüllender Frucht von Limette, Quitte und Birne. Ganz dezent auch weiße Blütenaromen mit gestoßenem Pfeffer. Feiner Schmelz, Saftigkeit und Fineße bis ins lange 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.

Temperatur:

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: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1302923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
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.