



## Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56, Henri Bourgeois

Sancerre «La Bourgeoise» in neuem Look

### **Beschreibung:**

Die Trauben für den ES-56 stammen von alten Sauvignon Blanc Reben, die im Dorf Saint-Satur angebaut werden. Sie wachsen auf reichhaltigem Silex-Boden, der im Eozän vor 56 Millionen Jahren entstanden ist. Der neue Name des Sancerre „La Bourgeoise“ entstand mit dem Willen, sein Terroir präzise widerzuspiegeln: „ES-56“ steht für „Eozän Silex - 56 Millionen Jahre alt“.

### **Aromenprofil:**

Kraftvoll strahlendes 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 Spiel zwischen Frucht und dezenter Säure sowie ein nachhaltiges, mineralisches Finale.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Henri Bourgeois

**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1307822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56  
Henri Bourgeois

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 93/100, Score 19/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sauvignon Blanc  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 8 Monate im Stahltank   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%   |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von komplexen<br>Weißweinen empfiehlt sich eine<br>Trinktemperatur von 9 bis 12°C. |