



2016 Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Icon-Sancerre aus über 80-jährigen Reben

Degustationsnotiz:

Helle Farbe mit grünlichen Einschlüssen. Typische und köstliche Nase eines Spitzen Sauvignon Blancs, Feuersteinaromen, verflüssigter Stein mit floralen Noten. Sehr reichhaltig und intensiv für einen Sancerre, dank Ausbau in Holzfässern und langem Kontakt auf der Feinhefe. Hoch aromatischer, terroirbetonter, hochklassiger Sancerre mit faszinierender und glockenklarer Mineralität, Dichte und Aromen von Grapefruit und Zitrusfrucht. Salzig-intensives Finale, noch blutjung, kann extrem gut reifen.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weißem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Loire |
| Produzent: | Henri Bourgeois |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 11 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Rebsorte(n): | 100% Sauvignon Blanc |
| Artikelnummer: | 0172916 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan
Henri Bourgeois

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Sauvignon Blanc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 11 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |