



2018 Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Der Klassiker von der Loire

Beschreibung:

Ein Sancerre ist immer ein Top-Genuss, vor allem, wenn er von einem Qualitätsweingut wie diesem stammt, das in der zehnten Generation von Familie Bourgeois geführt wird. Ein bekannter und eleganter Wein, der auf kalkigem Terroir gedeiht und vorzüglich mit Fisch und Meeresfrüchten harmoniert.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, hochfeines, vom Terroir bestimmtes Duftbild mit exotischen Früchten, Agrumen und Zitronenminze. Im Mund zeigt sich die ganze Güte und Klasse des Jahrgangs: köstliche, saftig-eindringliche Frucht reifer Ananas, Aprikose, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln, die herrlich durch die terroirtypische, salzige Mineralität mit feiner Kräuterwürze ergänzt wird. Sehr aromatischer Sauvignon Blanc der Spitzenklasse, bleibt bis ins Finale intensiv und lang anhaltend – ein Musterbeispiel eines Top Sancerres bester Herkunft.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0593818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren