



2018 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Ein Top-Sauvignon-Blanc internationaler Klasse

Beschreibung:

Die Familie Bourgeois verfügt im Nachbarort von Sancerre seit Generationen über einzigartige Spitzenlagen. Das Ergebnis ist ein femininer Pouilly-Fumé aus der Edelrebsorte Sauvignon Blanc, dessen Geschmack das Terroir mit dem einzigartigen Klima und den kalkreichen Böden widerspiegelt.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb mit grünlichen Nuancen. Bereits im Duft Finessenreichtum andeutend, viel Zitrusfrucht, Grapefruit, ergänzt um die typisch mineralische Aromatik von Feuerstein (Fumé). Im Mund zeigt sich die Güte des Jahrgangs: vollmundige, großzügige Frucht mit Frucht von Quitte, Birne und Limette, dezent weiße Blüten und etwas Pfeffer. Zeigt Schmelz, Saftigkeit und Rasse zugleich, tolle Mundfülle und Länge.

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 in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0142718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren