



## 2016 Sancerre AOC La Bourgeoise

Henri Bourgeois

Sancerre at its best!

**Beschreibung:**

Grosser Sancerre, der nach langer Reife auf der Feinhefe in Fässern aus Tronçais- Eiche ausgebaut wurde.

**Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb mit grünen Reflexen, typischer Duft mit frischer Grapefruit, Stachelbeeren, Limetten sowie dezenten Minze-Noten. Am Gaumen mit feiner Intensität, dicht und voller Frucht. Wie immer zeigt sich das Frucht-Säure-Spiel in perfekter Balance. Nachhaltiges, mineralisches Finale.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	Henri Bourgeois
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0505616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sancerre AOC La Bourgeoise

Henri Bourgeois

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	imahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren