



2017 Sancerre AOC

Henri Bourgeois

Icon-Sancerre aus über 80-jährigen Reben

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb mit grünem Schleier, im Duft viel Sauvignontypizität, Stachelbeere, Grapefruit, Zitrus, Pfirsich, dazu dezent vegetabile Nuancen, Feuerstein, Kräuter. Im Mund saftig und komplex, mit schöner Fülle und verführerischer Frucht und Weinigkeit. Grapefruit, wieder Stachelbeere, dazu sublime Mandelaromen, Kokosnuss, dazu viel Mineralität und animierende Frische und Würze. Ein Top Sancerre, konzentriert und mit großem Potenzial ausgestattet.

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):	Falstaff 94/100, Wine Enthusiast 94/100
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0172917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Wine Enthusiast 94/100
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren