

2017 Sancerre AOC La Bourgeoise

Henri Bourgeois

Von den ältesten Reben der Familie Bourgeois

Beschreibung:
Grosser Sancerre, der nach langer Reife auf der Feinhefe in Fässern aus Tronçais- Eiche ausgebaut wurde.
Degustationsnotiz:
(st) Kraftvoll-scheinendes Gelb mit grünlichen Reflexen, dem typischem und würzigen Duft, reifer Stachelbeere, Grapefruit, Zitrusfrüchte sowie einer subtilen Minz-Note. Dicht, komplex und beeindruckend am Gaumen, hochklassige Intensität, Frucht und saline Frische. Perfektes Speil zwischen Frucht und dezenter Säure -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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0505617

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC La Bourgeoise

Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de