


# 2018 Esprit de Bourgeois

Cabernet Franc, VdP du Val de Loire, Henri Bourgeois

Cabernet Franc erobert die Loire im Sturm

**Beschreibung:**
Die Cabernet Francs von der Loire sind einewahre Entdeckung. Sie überraschen imGegensatz zu den säure- und tanninreichenCabernet Sauvignons mit viel Frucht. DieFamilieBourgeois, die mit ihrem weissenEsprit Erfolge feiert, hat sich endlich auchan die uralte Rebsorte herangewagt und dasBeste aus ihr herausgeholt.
**Degustationsnotiz:**
Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Zwetschgenkompott und Brombeeren in der beerig-würzigen Nase, dezente Bourbon-Vanille und Holundersaft dahinter. Saftiger Gaumen mit angenehmer Süsse, gute Frucht, Kirschen und Pflaumen in vielen Facetten, gute Balance zwischen Fülle und Frucht, herrlich süssliche Textur bis ins saftige Finale. Viel Frucht und Gaumenfreude aus dem Hause Bourgeois.
**Passt zu:**
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.
**Servierempfehlung:**
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Frankreich |
| **Region:** | Loire |
| **Produzent:** | Henri Bourgeois |
| **Bewertung(en):** | Score 17.5/20 |
| **Ausbau:** | 11 Monate im Stahltank |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2026 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Cabernet Franc |
| **Artikelnummer:** | 1093118 |

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

## Esprit de Bourgeois

Cabernet Franc
VdP du Val de Loire
Henri Bourgeois

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | Score 17.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Cabernet Franc |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2026 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 11 Monate im Stahltank |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **Service:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

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