



2020 Sancerre AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Ein Must-have für Sauvignon-Blanc-Liebhaber

Beschreibung:

Ein Sancerre ist immer ein Top-Genuss, vor allem, wenn er von einem Qualitätsweingut wie diesem stammt, das in der zehnten Generation von Familie Bourgeois geführt wird. Ein bekannter und eleganter Wein, der auf kalkigem Terroir gedeiht und vorzüglich mit Fisch und Meeresfrüchten harmoniert.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen, extrem feiner, vom einmaligen Terroir bestimmter Duft exotischer Früchte, Agrumen und Zitronenminze mit mineralischer Ader. Köstlich saftig-eindringliche Frucht reifer Ananas, Aprikose, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln, die herrlich durch die terroirtypische, salzige Mineralität mit feiner Kräuterwürze ergänzt wird. Hoch aromatischer, spannender Sauvignon Blanc der Spitzenklasse, intensiv und lang anhaltend – Musterbeispiel eines Top Sancerres bester Herkunft.

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 im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0593820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren