



2020 Pouilly-Fumé AOC

La Chanteraine, Henri Bourgeois

Sauvignon-Exzellenz aus dem Herzen der Loire

Beschreibung:

Die Familie Bourgeois betreibt bereits in der zehnten Generation Weinbau mit Leidenschaft und verfügt im Nachbarort von Sancerre über einzigartige Spitzenlagen. Das Ergebnis ist ein femininer Pouilly-Fumé aus der Edelrebsorte Sauvignon Blanc, dessen Geschmack das Terroir mit dem einzigartigen Klima und den kalkreichen Böden widerspiegelt. Der Jahrgang 2020 bietet einmal mehr Sauvignon-Frucht mit Geschmacksgarantie vom Sancerre-Pionier.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Im Bukett frisch und würzig, Zitrusfrüchte, Grapefruit, ergänzt um die typisch mineralische, saline Aromatik des Feuerstein (Fumé). Am Gaumen extrem attraktiv: mundfüllend, hochfeine Frucht von Limette, Quitte, Birne mit weißen Blüten und etwas Pfeffer. Zeigt Schmelz, Saftigkeit und Finesse zugleich, langer Abgang.

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:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0142720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Chantereine
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren