



2020 Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois

Ein echter Geheimtipp

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Menetou-Salon wachsen in Weinbergen mit südwestlicher Exposition auf kalkig-tonigen Böden. Dadurch überzeugt dieser Sauvignon Blanc nicht nur mit herrlicher Frische sowie markanter Blüten- und Zitrusaromatik, sondern auch mit ausgeprägt würzigen Anklängen, intensiv fruchtigem Charakter und guter Länge.

Degustationsnotiz:

Helles, leuchtendes Grüngelb. Im Bukett mit schöner und typischer Sauvignon-Aromatik reifer Stachelbeere, Limette und Mirabellen. Animierend und lebhaft, schön saftige und präsenre Frucht, Mineralität und herrlich reife, integrierte Fruchtsäure. Sehr schöner und gelungener Sauvignon aus der bekannten Appellation Menetou-Salon.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1093720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Menetou-Salon AOC

Le Prieuré des Aublats
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren