



2019 Sancerre AOC

D'Antan, Henri Bourgeois

Ein Top Sancerre, konzentriert und mit großem Potenzial ausgestattet

Degustationsnotiz:

Strahlendes Gelb mit grünem Schleier, im offenen Bouquet die typische Sauvignon-Typizität, Feuerstein, Grapefruit, Stachelbeere, Limette, alles zart vegetabil und kräutrig. Am Gaumen komplex, mundfüllend und saftig, weiniger und attraktiver Frucht reifer Pfirsiche, Grapefruit, wieder Stachelbeere. Ergänzt mit subtilen Mandelaromen, gemahlenen Nüssen, Wildkräuter, Fenchel, dazu die typische, präzise Mineralität mit animierender Frische und Würze.

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:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0172919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

D'Antan

Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren