2022 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Sélection Famille, Henri Bourgeois

Sancerre – der Geheimtipp für Rosé-Begeisterte

Beschreibung:
Herausragender Aperitif, ebenso ein feiner Begleiter von Salaten, der leichten Sommerküche und nahezu ideal zur asiatischen Küche.
Degustationsnotiz:
Feinstes und edles Lachsrosé, köstliches Bouquet viel attraktiver Frucht roter Beeren, frischen Kräutern dezenten Feuersteinaromen aus den Kalksteinböden Sancerres. Am Gaumen ein echter Schmeichler - Easy drinking auf höchstem Level. Saftig-feinwürzig, mit fruchtigem Schmelz und zurückhaltender Säure. Animierende Frucht reifer Himbeeren und Kirschen. Langer, schöner Nachhall.
Passt zu:
Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0929422

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

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Sélection Famille
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

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