



2022 Pouilly-Fumé AOC

En Travertin, Henri Bourgeois

Sauvignon-Blanc-Klassiker von Henri Bourgeois

Beschreibung:

Ein Sauvignon der Extraklasse, der perfekt zu Fisch, Meerestieren, Kalb in Cremesauce oder auch verschiedenen Käsesorten passt.

Degustationsnotiz:

Zartgelb mit grünem Schimmer. Feiner, zart floraler Duft mit weißen Früchten, Limette, frischem Heu und subtiler Kräuterwürze. Angenehm und frisch am Gaumen, bei aller Konzentration auch immer elegant und finessenreich, mit gekonntem Fruchtspektrum aus reifen Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Kiwi. Extrem gelungen der Spannungsbogen aus reifer, integrierter Säure, salziger Mineralität des einmaligen Terroirs und typischer Kräutrigkeit. Bleibt lang am Gaumen.

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 18.5/20, Wine Spectator 90/100 |
| Ausbau: | 5 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Rebsorte(n): | 100% Sauvignon Blanc |
| Artikelnummer: | 1093522 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

En Travertin
Henri Bourgeois

| | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100 |
| Rebsorte(n): | 100% Sauvignon Blanc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 5 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |