



## 2023 Sancerre AOC

Pure, Henri Bourgeois (Bio)

Erster Biowein der Erfolgsfamilie Bourgeois

### **Beschreibung:**

Seit zehn Generationen ist die Familie Bourgeois im Weinbau tätig und bekannt für ihre Weltklasse-Sancerres aus der Rebsorte Sauvignon Blanc. Naturnahe Produktion und Handarbeit prägen die Gutsgeschichte seit den Anfängen. Die nun erlangte Biozertifizierung für ihren ‚Pure‘ ist somit reine Formsache.

### **Degustationsnotiz:**

Zartes Gelb mit lindengrünen Reflexen. Im Duft von feiner und würziger Mineralik geprägt, dezente Cassiswürze, Blütenaromen, auch weißer Pfirsich und Zitrusnuancen. Im Mund cremig-saftig mit dezenter Anis-Süsse, feiner Balance und attraktiver Frucht von Mirabellen und Quitten, im langen Abgang feine Akazienhonignoten und fruchtig-mineralischen Noten.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	Henri Bourgeois
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1093323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sancerre AOC

Pure

Henri Bourgeois (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren