2015 Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Sancerre, der weisse Klassiker von der Loire

Beschreibung:
Ein Sancerre ist immer ein Top-Genuss, vor allem, wenn er von einem Qualitätsweingut wie diesem stammt, das in der zehnten Generation von Familie Bourgeois geführt wird. Ein bekannter und eleganter Wein, der auf kalkigem Terroir gedeiht und vorzüglich mit Fisch und Meeresfrüchten harmoniert.

Degustationsnotiz:
Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, schönes, mineralisches Duftbild mit exotischen Früchten, Agrumen und Zitronenminze. Am Gaumen zeigt sich die Klasse des Jahrgangs: rundum saftig-eindringliche Frucht von Aprikose, Ananas, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln, die herrlich durch die terroirtypische, salzige Mineralität mit pfeffriger Würze ergänzt wird. Hoch aromatischer Sauvignon Blanc, der intensiv und lang anhaltend bleibt und ein Musterbeispiel eines Top Sancerre bester Herkunft darstellt.

Passt zu:
Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:
Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	5 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0593815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC La Vigne Blanche

Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de