



## 2016 Sancerre AOC

La Magie des Caillottes, Renaissance Benoit & Matthieu Fleuriet

Sauvignon Blanc von Weltruf

### **Beschreibung:**

Die berühmten, einzigartigen Caillottes-Böden um das Städtchen Sancerre verleihen dem Sauvignon Blanc die typischen Feuersteinaromen und eine spritzige Frische.

### **Degustationsnotiz:**

Funkelnd im Glas mit grünlichen Reflexen. Elegantes Duftspektrum mit typischer Sauvignon-Aromatik, mineralisch-salzigen Nuancen und Zitronenminze. Ein sehr feiner und attraktiver Wein mit wundervoller und intensiver Frucht von Aprikosen, Stachelbeeren, Ananas, Zitrusfrucht und Grapefruit. Sehr schön als Frischefaktor die typische, animierende, würzige Terroirmineralität und Präzision bei reifer und harmonischer Säurestruktur. Hat auch schönen Schmelz, Trinkfluss und viel Nachhall zu bieten. Musterbeispiel eines Sancerres aus einem der großartigsten Terroirs Frankreichs.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	SARL de la Vauvise
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0891616075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sancerre AOC**

La Magie des Caillottes

Renaissance Benoit & Matthieu Fleuriet

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren