WEIN-
EXPERTISE

"HENRI BOURGEOIS" AOC SANCERRE BLANC

ART-NR. 60501

CHARAKTERISTIK Kräftiges Strohgelb, frisch und kraftvoll am Gaumen mit Noten, die an Limette, Apfel und Feuerstein erinnern. Ein schönes Spiel von Frucht und Mineralik mit langem Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Ein ausgezeichneter Begleiter zu Fischgerichten wie Jakobsmuscheln mit Mango-Emulsion oder Wolfsbarsch in Curry. Auch der berühmte Ziegenkäse Crottin de Chavignol, der in der gleichen Region hergestellt wird, passt perfekt dazu.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12°C

REBSORTE(N) Sauvignon Blanc

ANBAUGEBIET Loire-Tal (Frankreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 0.21 g/l., Gesamtsäure 3.21 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau im Stahltank.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Domaine Henri Bourgeois, Chavignol 18300, Sancerre, France