



## 2021 Sancerre AOC

Pure, Henri Bourgeois (Bio)

Erster Bio-Sancerre der Familie 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 Gutschichte seit den Anfängen. Die nun erlangte Biozertifizierung für ihren ‚Pure‘ ist somit reine Formsache.

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes, helles Gelb mit grünlichen Reflexen, das Bouquet mit schöner Frucht, wilden Kräutern und der typischen Feuersteinnote. Im Mund feinfruchtig, zart und elegant, Holunderblüten, Cassis, reifer Pfirsich und Zitrusfrüchte. Besitzt neben seiner Finesse auch eine schöne, attraktive Saftigkeit und Fülle. Bis ins lange Finale mit floralen Noten sowie einer dezenten Honignote.

**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         |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate im Stahltank |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio                   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sauvignon Blanc  |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1093321               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sancerre AOC**

Pure  
Henri Bourgeois (Bio)

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sauvignon Blanc            |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio                             |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate im Stahltank           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |