



2023 Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires, Domaine Henri Bourgeois (Bio)

Bewährter Grande Réserve im neuen Kleid

Beschreibung:

Das Weingut Henri Bourgeois kann auf mehr als zehn Generationen im Weinbau zurückblicken. Für den internationalen Durchbruch sorgte Henri Bourgeois in den 1950er-Jahren, als er Parzellen in allen Spitzenlagen in Sancerre erwarb. Gemeinsam mit der Familie Bourgeois hat Mövenpick Wein diese Grande Réserve in Bioqualität aus den besten Partien selektiert.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Hellgelb mit grünen Einschlüssen, das offene Bouquet zeigt attraktive Grapefruit, Stachelbeere und frische Limette – subtil untermalt mit einer feinen Minznote, Zitronengras und der typischen Feuerstein-Würze und Mineralität. Rundum attraktive, köstliche Sauvignon-Frucht mit schöner Mundfülle, Komplexität und cremigem Schmelz. Vereint idealtypisch Intensität von Frucht und Dichte mit herausragender Präzision, frischer Klarheit und Trinkanimation pur aus dem berühmten Terroir von Sancerre. Purer Trinkfluß bis ins minutenlange Finale.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1302723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC Grande Réserve

Argiles Calcaires
Domaine Henri Bourgeois (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Bio
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren