



2023 Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois (Bio)

Sancerre ist auch in Rosé en vogue

Beschreibung:

Die Trauben werden auf dem Terroir aus Ton und Kalkstein angebaut, auf den Hügeln zwischen Chavignol und Sancerre. Der Kalkstein verleiht dem Wein seinen Glanz, während der Ton ihm seine Kraft verleiht.

Degustationsnotiz:

Zartes, edles Lachsrosé, verführerisch-köstliches Bouquet viel attraktiver Frucht roter Beeren, frischen Kräutern dezenter Feuersteinaromen aus den Kalksteinböden Sancerres. Am Gaumen ein echter Gaumenschmeichler - Easy drinking auf höchstem Level. Saftig-feinwürzig, mit fruchtigem Schmelz und zurückhaltender Säure. Animierende Frucht reifer Himbeeren und Kirschen. Langer, schöner Nachhall.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1308323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Argiles Calcaires
Henri Bourgeois (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren