



2022 Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56, Henri Bourgeois

Sancerre «La Bourgeoise» in neuem Look

Beschreibung:

Die Trauben für den ES-56 stammen von alten Sauvignon Blanc Reben, die im Dorf Saint-Satur angebaut werden. Sie wachsen auf reichhaltigem Silex-Boden, welcher im Eozän vor 56 Millionen Jahren entstanden ist. Der neue Name des Sancerre «La Bourgeoise» entstand mit dem Willen, sein Terroir besser widerzuspiegeln: «ES-56» steht für «Eozän Silex - 56 Millionen Jahre alt».

Degustationsnotiz:

Kraftvoll-scheinendes Gelb mit grünlichen Reflexen, dem typischem und würzigen Duft, reifer Stachelbeere, Grapefruit, Zitrusfrüchte sowie einer subtilen Minz-Note. Dicht, komplex und beeindruckend am Gaumen, hochklassige Intensität, Frucht und saline Frische. Perfektes Spiel zwischen Frucht und dezenter Säure -nachhaltiges, mineralisches Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Loire
Produzent:	Henri Bourgeois
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1307822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sancerre AOC

Sol de Silex ES-56
Henri Bourgeois

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren