



Henri Bourgeois

Frankreich

Loire



Sancerre AOC 2024
Henri Bourgeois

Weingut

Zielstrebig und mit größtem Einsatz hat sich die Domaine Henri Bourgeois ganz an die Spitze in der Region Sancerre gesetzt. Geheimnis des Erfolges - die Weine werden international auf allen Messen und Verkostungen herausragend bewertet - sind die sanften Hügellagen in der Gemeinde Chavignol. Hier ist die Heimat der Sauvignon blanc - nur ein paar wenige Hektar Pinot noir durchbrechen diese Dominanz. Einige wenige Kilometer die Loire flussaufwärts besitzt Henri Bourgeois 5 Hektar in Pouilly Fumé, wo ebenfalls Sauvignon blanc angepflanzt ist und einen ebenso bezaubernden wie süffigen Wein ergibt. Ob auf den Weinkarten in der Sterne-Gastronomie oder im spezialisierten Handel - wenn es um Sancerre geht, ist Henri Bourgeois number one.

Tipp

Der Sancerre ist der Star in jedem gehobenen französischen Bistro. Kaum ein anderer Wein paßt aufgrund seiner schlanken Struktur und der feinen Mineralik besser zu Fisch und Meeresfrüchten. Der Sancerre ist ein feinfruchtiger, mineralischer und nach Brennesseln duftender Parade-Sancerre.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	328 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate:	0,7 g
davon Zucker	0,0 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	AOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	5.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Loire
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Sauvignon Blanc

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand. Danach leichte Pressung und Vergärung bei kühlen Temperaturen im Edeltank. Ausbau im Tank und in großen Holzfässern

Sensorik

Feinduftiger, nach Brennessel riechender Sauvignon Blanc mit spritziger Säure, schlank, fast süffig, wunderbarer Essensbegleiter

Passt gut zu

Muscheln und Austern

Lagerfähig

5 Jahre