



Henri Bourgeois

Frankreich

Loire



## 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

Ähnlich seinem Bruder im Geiste, dem Sancerre, ist auch der Pouilly Fumé ein idealer Wein zu Fisch und Krustentieren - und deshalb in sehr vielen guten französischen Restaurants zu finden. Etwas duftiger als der Sancerre, mit festerem Kern.

| Nährwertangaben: (pro 100 ml) |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Brennwert:                    | 328 kJ / 79 kcal                |
| Kohlenhydrate:                | 0,8 g                           |
| davon Zucker                  | 0,1 g                           |
| Zutaten:                      | Trauben, Zucker, Antioxidantien |

## Expertise

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Jahrgang:          | 2024            |
| gesetzl. Herkunft: | AOC             |
| Alkoholgehalt:     | 13.00 % Vol.    |
| Restzucker:        | 1.20 g/l        |
| Säure:             | 4.80 g/l        |
| Geschmack:         | trocken         |
| Anbaugebiet:       | Loire           |
| Ausbau:            | Edelstahltank   |
| Rebsorten:         | Sauvignon blanc |

## Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand. Vergärung im Edelstahltank bei niedrigen Temperaturen, dann weiterer Ausbau im Edelstahltank und kurz im großen Holzfass.

## Sensorik

Johannisbeernote und Spritzer von Zitrone, präsente und tragende Säure, lebhafte Frische am Gaumen, feiner Fischwein

## Passt gut zu

Fisch und Meeresfrüchten

## Lagerfähig

4 Jahre