



Henri Bourgeois

Frankreich

Loire



**Pouilly Fume 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

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

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

### Vinifizierung

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

### Sensorik

Johannisbeernoten und Spritzer von Zitrone, präsent und tragende Säure, lebhaft Frische am Gaumen, feiner Fischwein

### Passt gut zu

Fisch und Meeresfrüchten

### Lagerfähig

4 Jahre