



Sauvignon Blanc Petit Bourgeois Loire 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

Wem der klassische Sancerre etwas zu teuer und zu mineralisch ist, dem sei der Petit Bourgeois empfohlen. Ursprünglich von Henri Bourgeois gedacht als Einstiegswein für die Gastronomie, finden wir den "Kleinen" eigentlich zu schade, um ihn nur auf Weinkarten zu positionieren. Wunderbarer fruchtig-frischer Sauvignon Blanc für launige Stunden auf der Terasse.

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:	VdP
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	0.80 g/l
Säure:	6.10 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 Edelstahl-Tank.

Sensorik

Hell grün-gelb, Birne, Ananas und Pfirsich, grüne Walnuß und Wiesenkräuter, herrlich frisch-fruchtig

Passt gut zu

Sommersalate, Ziegenfrischkäse

Lagerfähig

3 Jahre