

Blanc Sancerre AOC

Aromatisch - vielschichtig - Allrounder



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Rebsorte

Sauvignon Blanc

Produzent

Domaine Michel Girard

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Jahrgang

2024

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

9 - 11°C

Alkoholgehalt

13%

Artikelnummer

30230724

Kulinarik

Grillierter Lachs, Geflügel, Kalbschnitzel
an Lemonsauce, Ziegenkäse

Ausbau

ÜBER DEN WEIN

Das Rebgut der Girards liegt in Verdigny, einem der renommiertesten Weindörfer der Appellation Sancerre. Auf 16 ha wird zu 70 % Sauvignon Blanc, der uneingeschränkte Herrscher des Sancerres, kultiviert. Im Westen wurzeln die Rebstöcke in den weissen Böden („Terres Blanches“), die aus einem Gemisch aus Ton und Kalksteinboden bestehen. Der mittlere Teil ist mit kies- und kalkhaltiger Erde bedeckt. Im Osten der Region, nahe von Sancerre, ist der Boden mit dem weltberühmten Feuerstein durchsetzt.

Grillierter Lachs, Geflügel, Kalbschnitzel an Lemonsauce, Ziegenkäse

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Schillerndes Hellgold, hauchfeine hellgrün Reflexe.

Aromatik

Aromatik: Dichte, schmeichelnde Aromafülle, Stachelbeeren, florale, kräuterige Note mit zart pflanzlichem Akzent, Hauch nach Hefe und Brioche, leicht nach Minze, umhüllt von markanter Mineralität, nasse Steine.

Körper

Körper: Langer Antrunk, präsent, rassige Säure, mittelkräftiger, eleganter Körper, verführerische Gaumenaromen, die in einem schönen Finale enden.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Ein herrliches Spiegelbild einer wunderbaren Landschaft, sehr klar und sortentypisch.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch