

Sancerre AOC LE TOURNEBRIDE

Dieser Sancerre, traditionsgemäß aus Sauvignon Blanc gekellert, offenbart eine saftige Frucht von reifer Maracuja und Aromen von Johannisbeerblättern, glasklar und knackig, voller Mineralität und mit den typischen Feuersteinnoten. Ein brillant opulenter Wein und eine wahre Offenbarung für Sauvignonliebhaber. Der Wein steckt so voller Leben, dass er sich auch am nächsten Tag noch von seiner besten Seite zeigt.

JG 2020 92/100 Punkte Suckling

| | |
|--------------|-------------------|
| Erzeuger: | Vincent Gaudry |
| Anbaugebiet: | Sancerre |
| Rebsorte: | Sauvignon Blanc |
| Jahrgang: | 2020 |
| Temperatur: | 8°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 2-3 Jahre |
| Weinart: | Weißwein |
| Land: | Frankreich |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Taboulet, Gratins |
| Artikel-Nr. | 18350 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | FR-BIO-01 |
| Anbauverband | Demeter |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 0 |
| Gesamtsäure (g/l) | 4,6 |
| Restzucker (g/l) | 0,7 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 81 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 14,1 |
| Weinstil | ausgewogen |

