



00119122 | 2022

SANCERRE BLANC



Guy Saget



Frankreich
Loire Sancerre



trocken



100% Sauvignon Blanc



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die traditionelle kühle Vergärung bei maximal 18 °C bewahrt den blumig-fruchtigen Charakter dieses delikaten, sehr schlanken und eleganten Sancerre. Feinmineralisch, sanft und seidig, doch mit lebhafter Säure am Gaumen, die dem Wein noch mehr Frische und Temperament verleiht.



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche
Frischkäse
Forelle/Saibling



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Kalkstein, Tonmergel

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3289850011030 13289850071628

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	6.1 g/L
Restzucker	2.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Vignobles Guy Saget 58150 Pouilly sur Loire



WEINNOTIZ

Farbe: klares, glänzendes Strohgelb mit grün schimmernden Reflexen
Duft: feines Bouquet von weißen Blüten mit zarten Anklängen von Stachelbeeren, Pampelmusen, Buchsbaum und einer sehr eleganten mineralischen Note
Geschmack: frisch und lebendig mit saftiger Säure, auch am Gaumen lassen sich all die duftigen Aromen des Bouquets wieder finden, die sich später zu reiferen Noten von getrockneten Früchten weiterentwickeln werden, im Finale wunderschön ausgewogen und elegant mit feiner Mineralität.
Zu gegrilltem Fisch oder Krustentieren, zu frischen Meeresfrüchten (Austern) und feinen Fisch- oder Geflügelgerichten an leichten Saucen, klassisch köstlich ist die Kombination mit regionalem Ziegenkäse, wie Crottin de Chavignol.

WEINBEREITUNG

Das kontrollierte Anbaugebiet der AOC Sancerre liegt am linken Ufer der Loire, gleich gegenüber Pouilly Fumé, rund 200 km südlich von Paris. Die Reben wachsen hier auf etwa 200 bis 350 Metern Höhe in einem deutlich kontinental geprägten Klima, das aber zugleich von den atlantischen Einflüssen und von der Flussnähe der Loire profitiert, die ein sehr spezielles Mikroklima erzeugt. Die vielfältigen Bodenformationen (überwiegend aus Kalk und Kalkgestein, oberhalb der Stadt mit dem berühmten Feuerstein, weiter westlich auch zunehmend mit Lehm oder Kies vermischt) prägen den mineralischen und zugleich sehr duftigen, eleganten Charakter der Weine.