



00119223 | 2023

TOURAINÉ SAUVIGNON

 Guy Saget

 Frankreich
Loire Touraine

 trocken

 100% Sauvignon Blanc



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen duftigen Sauvignon wachsen in der Touraine, am linken Ufer der Loire. Das Bouquet erinnert an frisch zerriebene schwarze Johannisbeeren und exotische Früchte, unterlegt von der natürlichen Mineralität der Loire-Weine. Am Gaumen feinnervig und sehr lebendig.



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche
Lachs/Waller/Karpfen
Garnelen/Shrimps



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Kieselsteinboden, Lehm Boden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Synthetikorken

EAN Flasche / EAN Karton 3289850060465
3289850081040

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

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: hell leuchtendes, klares Strohgelb

Duft: elegantes, frisches Bouquet mit zarten Anklängen von schwarzen Johannisbeeren und -blüten

Geschmack: elegant und duftig auch am Gaumen mit blumigen Aromen, die im Finale lange nachhallen - ein höchst finessenreicher Sauvignon mit großartiger Länge.

Zu frischen Meeresfrüchten, zartem Schinken, feinen Fisch- oder Geflügelgerichten (auch an einer leichten Sauce) oder nicht zu kräftigen Hartkäsesorten.

WEINBEREITUNG

Die rund um die alte Stadt Tours gelegene Provinz Touraine ist nicht nur für ihre prachtvollen Loire-Schlösser berühmt. Hier, wo sich die Flüsschen Cher und Indre auf ihrem Weg zur Loire einander immer mehr annähern, entstanden zahllose Täler und Wasserscheiden, die dem Gebiet seine ungewöhnliche Vielzahl von exzellenten Weinbergslagen schenken. Die rund 5.300 Hektar umfassende Appellation AOC Touraine bringt etwa je zur Hälfte Rot- und Weißweine (darunter auch Schaumweine) hervor. Besonders im Osten des Weinbaugebietes bietet das eher kontinentale Klima dem Sauvignon Blanc prächtige Wachstums- und Reifebedingungen.

Die Sauvignon Blanc Trauben werden Ende September bis Anfang Oktober bei voller Reife gelesen und nach traditionellen Methoden bei niedrigen Temperaturen im Edelstahltank vinifiziert.