

00125024 | 2024

SANCERRE BLANC, JOLIVET

 Pascal Jolivet

 Frankreich
Loire Sancerre

 trocken

 100% Sauvignon Blanc

Pascal Jolivet



ARTIKELBESCHREIBUNG

Trauben aus den Terroirs Les Caillottes, Les Terres Blanches und Silex, separat vinifiziert und erst dann vereint zu diesem sortenreinen Sauvignon Blanc, verleihen dem weißen Sancerre seine beeindruckende aromatische Kraft und Fülle bei zugleich perfekter Balance, Eleganz und Finesse

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3490960200102
3490969110105

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 6.9 g/L

Restzucker 2.3 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Traubenmost, Saccharose, Sulfite, Natriumcarboxymethylcellulose, Kaliumdisulfid, Packgase

Energiegehalt 304 kJ / 72 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 2.2 g

Zuckergehalt 1.0 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält Konservierungsstoffe, enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Pascal Jolivet
18300 Sancerre
FR



WEINNOTIZ

Farbe: hellglänzendes Goldgelb

Duft: charaktervoll mit saftig aromatischer Frucht und der typisch eleganten, mineralischen Note

Geschmack: auch am Gaumen entfalten sich reiche Fruchtaromen und feine Mineralität in perfekter Balance.

Trinkt sich besonders gut zu frischen Muscheln und Krustentieren, gegrilltem Fisch oder Hühnchen und natürlich den feinen Ziegenkäsen von der Loire

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 Flusssnähe 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.

Pascal Jolivet lässt seine Trauben so natürlich und vom Eingriff des Winzers so unbehelligt wie nur möglich reifen, damit Terroir- und Rebsortencharakter ihren maximalen Ausdruck finden können. Die

Trauben für den Sancerre AOC wachsen auf verschiedenen Terroirs: etwa 50% stammen von den kalkig-kreidigen Böden der Caillottes in Bué-en-Sancerre, 30% wachsen auf den Terres Blanches, der höchsten Erhebung im Westen der Appellation, wo die Böden tonig-kalkig sind, und die restlichen 20% kommen aus dem Osten Sancerres, von den berühmten Silex-Böden, aus Kalk und Feuerstein. Alle Trauben werden parzellenweise gelesen, sortiert und separat vinifiziert. Die Moste werden ohne Zugabe von Hefen in temperaturregulierten Edelstahltanks spontan vergoren.

PRODUZENTEN-INFO

Als anerkannter Spezialist für Spitzenweine aus Sancerre und Pouilly Fumé ist Pascal Jolivet aus der internationalen Sterne-Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Getreu seiner Philosophie „so wenig Einfluss wie möglich, damit die Natur sich voll entfalten und den Trauben ihr Bestes geben kann“ greift der Winzer nur minimal in die Entwicklung ein und lässt seine Weine mit den Naturhefen spontan vergären. Das Sortiment besteht aus verschiedenen Linien regionstypischer Weine, die Weinliebhaber und Connaissseure in aller Welt mit ihrem unverkennbar klaren Terroirausdruck begeistern.