BIO

00126625 | 2025

SANCERRE SAUVAGE, JOLIVET

Pascal Jolivet

Frankreich
Loire Sancerre

trocken

100% Sauvignon Blanc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Trauben ausgesuchter Parzellen, separate Vergärung mit den Naturhefen, zwölf Monate Feinhefelager und die unfiltrierte Abfüllung der Weine verleihen Jolivets „wildem" Sancerre den unverkennbaren Herkunfts- und Rebsortenausdruck mit der unverkennbaren Eleganz eines großen Sauvignons.

Speiseempfehlungen

Geflügel
Fisch oder Meeresfrüchte

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	FR-BIO-01
EAN Flasche / EAN Karton	3490960190168 3490969520164

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.4 g/L
Restzucker	1.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE; Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose. Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.
Energiegehalt	346 kJ / 83 kcal
Kohlenhydrate	2.0 g
Zuckergehalt	1.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Pascal Jolivet 18300 Sancerre FR

PRODUZENTEN-INFO

Als anerkannter Spezialist fur 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 Connaisseure in aller Welt mit ihrem unverkennbar klaren Terroirausdruck begeistern.