

00216324 | 2024


CHÂTEAU DE FONTAINE AUDON SANCERRE BLANC SILEX



DOMAINE
HUBERT BROCHARD
Sancerre & Pouilly-Fumé



 **Domaine Hubert Brochard**

 **Frankreich**
Loire

 **trocken**

 **100% Sauvignon Blanc**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine tiefgründige Cuvée, die uns ein wenig Geduld abverlangt. Doch das Warten wird doppelt belohnt, wenn der Wein nach und nach seinen unwiderstehlichen Charakter entfaltet: raffiniert, geradlinig und lebendig mit bemerkenswertem Potenzial. Die "Terres de Silx", die berühmten Feuersteinböden, verleihen dem Sancerre seine elegante, mineralische Frische mit feinen Zitrusaromen und leicht salzigen Anklängen.



Speiseempfehlungen

Lachs/Waller/Karpfen



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C



Genussempfehlung

sehr gut

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank in Amphore

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3466520000055 3466520000130

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	6.5 g/L
Restzucker	0.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (SULFITE)
Energiegehalt	328 kJ / 78 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.5 g
Zuckergehalt	0.2 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Domaine Hubert Brochard 18300 Sancerre FR



WEINNOTIZ

Nase: Vielschichtiges Bouquet mit feinen Noten von Blüten, weißen Früchten und Zitronen.

Auge: Sehr klares Gelb.

Geschmack: Aromatisch, vollmundig und lebendig mit markanter leicht salziger Mineralität und langem, eleganten Finale.

WEINBEREITUNG

Der Sauvignon Blanc treibt seine Wurzel tief in den felsigen Boden und lässt die Trauben harmonisch reifen. Eine sanfte Ganztraubenpressung und der sechsmonatige Ausbau im Edelstahltank bewahren seine saftige Säure und Finesse. Ein kleiner Anteil der Weine wurde in Amphoren ausgebaut und verleiht der Cuvée den letzten Schliff.