



00216423 | 2023

CHÂTEAU DE THAUVENAY SANCERRE BLANC CALCAIRE



Domaine Hubert Brochard



Frankreich
Loire



trocken



100% Sauvignon Blanc



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein Feuerwerk für die Sinne, feinfruchtig, vollmundig und enorm verführerisch. Seine Fülle verdankt dieser Sauvignon Blanc den "Terres Blanches", den tiefen Kalkmergelböden von Château de Thauvenay. Geprägt von einer tollen Mineralität, die von exotischen Aromen von Ananas und Passionsfrucht perfekt ergänzt werden.



Speiseempfehlungen

zum Dessert
Pizza/Quiche/Flammkuchen



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

HERKUNFT

Boden	Kalkboden, Kalkmergel
-------	-----------------------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3466520000062 3466520000147

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Domaine Hubert Brochard 18300 Sancerre FR



WEINNOTIZ

Nase: Üppiges Bouquet von weißen Blüten und Zitrusfrüchten.

Auge: Hell leuchtendes Gelb

Geschmack: Sanft, vollmundig und lebendig, mit dichter exotischer Frucht.

WEINBEREITUNG

Die Kalksteinböden im Süden der Appellation, gleich gegenüber von Pouilly, verleihen ihm seine ausdrucksvolle feinnuancierten Aromen. Im Edelstahltank vergoren und fünf Monate ausgebaut, kann der Wein diese duftige Fülle vollkommen entfalten.