00561223 | 2023

SANCERRE BLANC REVERDY

DOMAINE REVERDY BERNARD & FILS

Domaine Reverdy Bernard et Fils

Frankreich
Loire Sancerre

trocken

100% Sauvignon Blanc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Sancerre Blanc von Reverdy verführt mit duftigen Rebsortenaromen von saftigen Zitrusfrüchten, schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch von Minze. Am Gaumen aromatisch erfrischend mit exzellenter Struktur und feiner Mineralität im Finale.

Speiseempfehlungen

Hummer/Languste
Austern roh

Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Kalkboden, Kalkmergel, Kalkstein

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 5 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3760040070100 3760040071107

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	5.4 g/L
Restzucker	0.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bernard Reverdy & Fils 18300 Verdigny-en-Sancerre FR

DOMAINE
REVERDY
BERNARD & FILS

WEINNOTIZ

Trinkt sich besonders gut zu frischen, knackigen Salaten, Vorspeisen, hervorragend zu Austern oder Thunfischtatar, ebenso zu gebratenem hellen Fleisch wie Geflügel oder Kalbfleisch. Als erfrischender Aperitif einfach zwischendurch ein Genuss und auf alle Fälle zu Ziegenkäse von der Loire, besonders zum Crotitn de Chavignol

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 Flussnähe 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.
Die Trauben werden von Hand in kleinen Gefäßen gelesen und gelangen auf direktem Weg zur Kelter. Dort werden sie entrappt und nach einer kurzen Maischestandzeit mit pneumatischen Pressen gepresst. Anschließend wird der Saft gekühlt, damit sich die Trubstoffe absetzen können. Somit wird Sorge getragen, dass bei der temperaturkontrollierten Vergärung in Edelstahl der strahlend frische Charakter des Sauvignon Blancs voll zur Geltung kommt. Schutz und Bewahrung der Umwelt, Pflanzen und Terroirs sind erklärte Ziele der Domaine Reverdy. Deshalb variiert man die Weinbaumethode je nach Topografie und Ausrichtung einer Rebparzelle: In den steileren Hanglagen arbeitet man mit Weinbergsbegrünung, in den unteren Reihen nach traditionellen Anbaumethoden.

PRODUZENTEN-INFO

Der Rebbesitz der Domaine Reverdy umfasst 15 ha Gesamtrebfläche, die sich uber 38 Parzellen verteilen. Die knapp 30 Jahre alten Reben wachsen in den so genannten Caillottes: Hanglagen aus Kalkgestein und Muschelkalk, deren Oberfläche mit zahlreichen Steinen ubersät ist. Ein Teil der Reben ist in den hinteren Hang reihen auf den „Terres Blanches“ gepflanzt: Böden aus Kalk, Mergel, Kreidekalk und Lehm, deren Name sich von der weißen Farbe ableitet, die die Böden in den trockenen Sommermonaten annehmen. Ein kleiner Rest wächst auf Feuersteinböden.