

Gilles LESIMPLE

Sancerre Blanc AOC



Anbaugebiet: Frankreich - Sancerre

Jahrgang:	2022	Geschmack:	trocken
Alkohol:	13,0 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	3,65 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	0,93 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	Sauvignon Blanc		

Empfehlung:

Lecker zu Fisch und Meeresfrüchten

Beurteilung:

Dieser Sancerre Blanc ist ein frischer und fruchtiger Wein aus dem Chavignol. Er zeichnet sich durch eine Symbiose aus Mineral- und Zitrusnoten aus. In der Farbe brilliant und hellgelb. Die typischsten Noten sind Grapefruit, Zitrone, Mango und Litschi. Ergänzt durch blumige Nuancen und einem Hauch von Lakritz. Am Gaumen weckt dieser Sancerre erst die Wahrnehmung von einer leichten Schärfe hervor, bevor er sich von seiner geschmeidigen und mineralischen Seite zeigt. Im Abgang Aprikosenmarmelade und trockende Früchte.

Ernte / Herstellung:

Im Zementtank vinifiziert, danach im Edelstahltank gereift.

Weinerzeuger:

Die Rebstöcke wachsen auf Kalkgestein und Feuersteinböden.



Art.-Nr.: 07620-22

