



**Pure Sancerre AOP BIO 2022 Henri Bourgeois**

## Weingut

Zielstrebig und mit größtem Einsatz hat sich die Domaine Henri Bourgeois ganz an die Spitze in der Region Sancerre gesetzt. Geheimnis des Erfolges - die Weine werden international auf allen Messen und Verkostungen herausragend bewertet - sind die sanften Hügellagen in der Gemeinde Chavignol. Hier ist die Heimat der Sauvignon blanc - nur ein paar wenige Hektar Pinot noir durchbrechen diese Dominanz. Einige wenige Kilometer die Loire flussaufwärts besitzt Henri Bourgeois 5 Hektar in Pouilly Fumé, wo ebenfalls Sauvignon blanc angepflanzt ist und einen ebenso bezaubernden wie süffigen Wein ergibt. Ob auf den Weinkarten in der Sterne-Gastronomie oder im spezialisierten Handel - wenn es um Sancerre geht, ist Henri Bourgeois number one.

## Expertise

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| <b>Jahrgang:</b>          | 2022            |
| <b>gesetzl. Herkunft:</b> | AOP             |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 13.50 % Vol.    |
| <b>Restzucker:</b>        | 3.20 g/l        |
| <b>Säure:</b>             | 6.50 g/l        |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken         |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Loire           |
| <b>Rebsorten:</b>         | Sauvignon Blanc |

## Vinifizierung

reifes Lesegut, schonende Entrappung, Vergärung imahltank

## Sensorik

Helles Grüngelb, reife Quitten, Äpfel, Papaya, Stachelbeere und zart Ananas, leicht minzig, Wiesenkräuter und etwas Feuerstein, frisch, mit feiner Säure und guter Länge

## Passt gut zu

Ziegenkäse, Butterfisch mit Mango

## Lagerfähig

7 Jahre

## Tipp

Sancerre von der Loire ist der Sauvignon-Klassiker schlechthin. Nicht so überbordend fruchtig wie seine Kollegen aus Neuseeland oder dem Süden Europas bestechen diese Weine durch ihre unglaubliche Eleganz und Finesse. Der von Bourgeois gehört sicher mit zu den Besten, die aus der Region kommen. Perfekt mit einem schönen Stück Ziegenkäse, versuchen sie mal diese tolle Verschmelzung am Gaumen! Und dann auch noch in Bio-Qualität!