



Sancerre Rouge 2015

Henri Bourgeois



Artikel Nr.	04192
Land	Frankreich
Herkunft	Sancerre, linkes Ufer der oberen Loire
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Sancerre
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10°C
Ausbau	Vinifikation erfolgt temperaturkontrolliert in großen Holzgebinden zwischen 10 bis 14 Tagen, tägliches Überpumpen, Malolaktische Gärung in "Tronçais" Eichenfässern. Der Ausbau erfolgt danach für bis zu 12 Monate im Fass, danach folgt eine bis zu 24-monatige Flaschenreifung.
Boden	Kalkstein, ton, Kiesel, Feuerstein
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Reife rote Früchte, Kirschen, Blüten und ein feiner Hauch Vanille in der Nase. am Gaumen sehr strukturiert und konzentriert,
Empfehlung	zu Pilzgerichten oder Wachtel, gut gewürzten Speisen, Rosmarin oder Johannisbeeren.