

## Sancerre Blanc

*Domaine Michel Thomas, Loire AOC*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, balanciert
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-12 °C
Servierempfehlung:	zu Schnecken, Fischgerichten und Meeresfrüchten sowie asiatischen Speisen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 11 83

### Charakteristika

Die frischen, lebendigen Aromen sind geprägt von Grapefruit, Zitrone und frischem Gras. Am Gaumen dann eine deutliche, würzig-mineralische Note, die diesen Wein ganz deutlich prägt. Schön ausgewogen mit intensiver Aromatik überzeugt dieser Sancerre auf ganzer Linie.

### Klima/Terroir

Das einzigartige Terroir der Loire ist berühmt für seine Kalk-, Stein- und vulkanischen Feuerböden.

### Ausbau

Um die Frische der Weine zu erhalten werden die Trauben der Domaine Michel Thomas in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren.

### Das Weingut

Über Generationen hinweg im Familienbesitz, wird die inzwischen 15 ha umfassende Domaine Thomas heute von Michel und Laurent Thomas geleitet. Die Weinberge dehnen sich über die drei Gemeinden Sury-en-Vaux, Verdigny und Saint Satur aus. Als Rebsorten für den Sancerre werden Sauvignon Blanc für den Weißwein und Pinot Noir für den Rot- und Roséwein angebaut. Drei unterschiedliche Bodentypen, Kalk-, Stein- und vulkanische Feuerböden, verleihen diesen Weinen ihre persönliche Note und machen sie zu körperreichen und zugleich herrlich fruchtigen Weinen mit angenehmer Säure.

