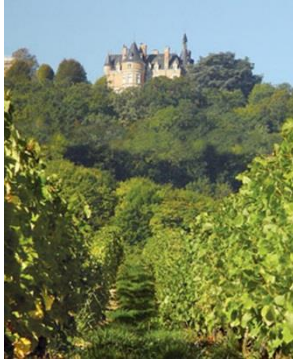


## Sancerre AOC

### Château de Sancerre, Loire



Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, tropisch, elegant
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	als Aperitif oder zu frischen Austern, Fisch und Meeresfrüchten, auch zu Geflügel oder Ziegenkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 90 03

#### Charakteristik

In der Nase intensive Aromen von Zitrusfrüchten, die von dezenten Blütennoten, feinem Brioche, kandierter Orangenschale und rauchigen Noten begleitet werden. Am Gaumen saftig und sehr harmonisch mit bemerkenswerter Fülle und zartem Schmelz. Im Finale kräftig und vollmundig mit mineralischen Anklängen.

#### Klima/Terroir

In den Weinbergen rund um den Ort Sancerre wechseln sich unterschiedliche Bodenformationen ab. Es gibt überwiegend tonhaltige Kalkmergelböden, Schotter und -Kalksteinböden. Vom Atlantik strömt viel feuchte Luft ins Landesinnere und die vielen Nebenflüsse der Loire sorgen für ein mildes und ausgeglichenes Klima.

#### Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und im Edelstahltank ausgebaut.

#### Das Weingut

Château de Sancerre ist das einzige Weingut, das die schon im Mittelalter berühmte Appellation in seinem Namen trägt. Es liegt mitten in den Weinbergen von Sancerre und gehört seit drei Generationen der Familie Marnier-Lapostolle, Produzenten des weltbekannten "Grand Marnier" Likörs. Hier werden seit jeher Sauvignon Blanc Reben angepflanzt, die im speziellen Mikroklima der oberen Loire Weine mit mineralischem und zugleich sehr duftigem Charakter hervorbringen. Stets dem Prinzip der Nachhaltigkeit verpflichtet entstehen Weißweine, die Frankreichs Weinbibel Guide Hachette bereits mehrfach lobend erwähnt und ihnen in der Kategorie "Bemerkenswerte Weine" eine Sonderstellung eingeräumt hat.

