



Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche, Henri Bourgeois

Frische, Frucht und Raffinesse

Beschreibung:

Der La Vigne Blanche von Henri Bourgeois ist ein sehr vielseitiger Sauvignon Blanc, der mit seiner intensiven Aromatik und seinem mineralischen Charakter perfekt in die festliche Jahreszeit passt. Ein echter Allrounder, der sich ebenso als stilvoller Starter zum Auftakt eignet, wie er leichtfüssig Fisch, Meeresfrüchte oder vegetarische Speisen begleitet. Gerade zwischen den reichhaltigen Festtagsgängen sorgt er für Frische und Lebendigkeit und setzt temperamentvolle Akzente.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit dezent grünlichen Reflexen. Feinwürziges, frisches Bouquet mit attraktiver Zitrusfrucht, Grapefruit, fein untermauert von der typisch-mineralischen und salinen Aromatik aus dem Feuerstein („Fumé“). Im Glas dann ausserordentlich pikant und attraktiv, hochfeine Frucht perfekt ausgereifter, mundfüllender Frucht von Limette, Quitte und Birne. Ganz dezent auch weisse Blüteneräumen mit gestossenem Pfeffer. Feiner Schmelz, Saftigkeit und Finesse bis ins lange Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Henri Bourgeois

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1302924

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Sauvignon Blanc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |