



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

056122 2024

2024er Sancerre AC

AOC

Domaine Bailly-Reverdy

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Geschmacksrichtung	trocken

Farbe	WEISS
Alkohol	12,5 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Helles Gelb mit silbernen Reflexen, glänzend im Glas. Das Bouquet ist intensiv, vielschichtig, es duftet sortentypisch nach Stachelbeeren, Limetten, Kräutern und reifen exotischen Früchten, Passionsfrucht. Am Gaumen präsentiert er seine Eleganz mit saftigem Schmelz, mineralischen Noten, lebendiger Säure und feiner Würze. Bei 10 Grad Celsius servieren, als Aperitif, passt sehr gut zu gegrillten Krusten- und Schalentieren, gebratenem Fisch, Saltimbocca von der Seezunge, gebratenem Kalbsfleisch und feinem Geflügel. Cremiger, frischer Weißschimmelkäse passt ebenfalls sehr gut dazu. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2022 zu genießen.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Region **Loire**

Das Loire-Tal, welches zum Unesco-Weltkulturerbe erklärt wurde, ist die ideale Region, um verschiedene "Terroirs" zu entdecken. Das Weinbaugebiet ist geprägt durch unterschiedliche Böden, Oberflächenbeschaffenheiten und Ausrichtungen. Die verschiedenen Terroirs kommen in der Vielfalt der Weine zum Ausdruck, auch wenn die gleichen Rebsorten verwendet werden.

Sub-Region **Sancerre**

Das Anbaugebiet Sancerre liegt an den Flanken einer reizvollen Hügellandschaft in der Nähe der gleichnamigen Stadt am Mittellauf der Loire.

Klassifikation **Appellation d'Origine Contrôlée**

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Domaine Bailly-Reverdy**

Franck Bailly repräsentiert die neue Generation des angesehenen Gutes Bailly-Reverdy. Die Handlese, der Verzicht auf Reinzuchtheife und die nur geringe Behandlung lassen charaktervolle Weine entstehen. Die Weine werden bei kontrollierter Temperatur im Tank vergoren und um den frischen Fruchtgeschmack zu erhalten, werden die Weißweine wie auch die Rosés zeitig auf die Flasche gefüllt.

Rebsorten

100% Sauvignon Blanc

Stand 02.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Ausbau	Anteil in % 0%	Ausbau Beschreibung Edelstahltank	Duration 4 Monate
Trinkreife	Beschreibung Lagerung empfohlen bis mind. Lagerung empfohlen bis max.	Jahr	
Zutaten	Trauben, Zucker, Konservierungs- und Antioxidationsmittel: KALIUMBISULFIT, Stabilisierungsmittel: Carboxymethylcellulose, Abfüllung unter Schutzatmosphäre		

Stand 02.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de