



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er Sancerre

Domaine Bailly-Reverdy Loire

Artikelnummer	056102-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	4,6 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	10°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	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.
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.
Jahrgang	2022
Rebsorte	Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc bringt rassige, feinnervige Weine mit lebendigem Stachelbeer- und Cassisaroma hervor. Die Rebsorte ist im Bordeaux und an der Loire weit verbreitet. Insbesondere als Sancerre zeigt sie ihren typischen Charakter.
Bodenart	Tonhaltige Kreideböden
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.
Beschreibung	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.
Empfehlung	Bei 10 Grad Celsius servieren, als Aperitif, passt sehr gut zu gegrillten Krusten- und Schalentieren, gebratenem Fisch, Saltimbocca von der Seesunge, gebratenem Kalbsfleisch und feinem Geflügel. Cremiger, frischer Weißschimmelkäse passt ebenfalls sehr gut dazu. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2024 zu genießen.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de