



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Sancerre Rouge

Domaine Bailly-Reverdy Loire

Artikelnummer	056104-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Loire</p> <p>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.</p>
Region	<p>Sancerre</p> <p>Das Anbaugebiet Sancerre liegt an den Flanken einer reizvollen Hügellandschaft in der Nähe der gleichnamigen Stadt am Mittellauf der Loire.</p>
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	2018
Rebsorte	<p>Pinot Noir</p> <p>Die edle Rebsorte Pinot Noir, die kraftvolle und dennoch zartgliedrige Weine hervorbringt, ist im Burgund und der Champagne beheimatet. Außerhalb der Champagne wird Pinot Noir nur selten verschnitten. Inzwischen feiert Pinot Noir auch in anderen Regionen Erfolge.</p>
Bodenart	Tonhaltige Kreideböden
Erzeuger	<p>Domaine Bailly-Reverdy</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>Rubinrote Farbe, leuchtend, intensive Fruchtaromatik mit reifen Kirschen, Preiselbeeren und dunklen Waldbeeren. Am Gaumen ist er sehr saftig mit satter Frucht und feiner Würze. Der Wein ist sehr gut ausgewogen und elegant mit festen Tanninen.</p>
Empfehlung	<p>Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius. Passt sehr gut zu Wildpasteten, Pasta-Gerichten, geschmortem Fleisch und reifem Hartkäse aus Rohmilch. Optimale Trinkreife ist jetzt erreicht worden.</p>

Stand 27.08.22. 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