



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er Sancerre Rosé La Poussie

Domaine de la Poussie Loire

Artikelnummer	056304-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	1,24 g/l
Säure	6,54 g/l
Farbe	rosé
Temperatur	9-12°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	Pinot Noir 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.
Bodenart	Kalkhaltige Tonböden aus der oberen Kreidezeit, auf über 350 Meter Höhe.
Erzeuger	Domaine de la Poussie La Poussie ist nicht nur der Name einer der Top-Lagen im Sancerre, sie ist auch namensgebend für die Domaine, die seit vielen Jahren im Besitz keines geringeren als Baron Patrick Ladoucette ist, dem unbestrittenen Qualitätsfanatiker im Sancerre und Pouilly.
Beschreibung	Lachsrosa, glänzend im Glas. Intensives, fruchtiges Bouquet mit reifen Erdbeeren, Himbeeren. Anklänge von tropischen Früchten wie Litschis unterstützen die süße Fruchtaromatik. Am Gaumen noch mehr Frucht, spritzige Frische und feine Würze. Der Wein ist elegant, rund und komplex.
Empfehlung	Gekühlt bei 9 - 12 Grad Celsius servieren, er passt hervorragend zu Fischgerichten wie Wildlachs auf der Haut gebraten mit grünem Spargel und gebratenen Kartoffeln, Kalbstatar oder gebratenem Geflügel und leichten Käsesorten. Wie empfehlen, diesen Wein jung 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