Art.-Nr.: 14227

PIERRE CHAINIER TOURAINE SAUVIGNON CHENONCEAUX

REBSORTEN	Sauvignon Blanc
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Loire
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
RESTSÜßE	1,6 g/l
SÄUREGEHALT	5,9 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
AUSBAU	100% Sauvignon Blanc

BODEN

Gemäßigtes kontinentales Klima. Reben an Hängen bestehend aus Kalk- und Kieselerde.

BESCHREIBUNG

Die Appellation Touraine Chenonceaux umfasst ein kleines Gebiet, das an den beiden Ufern der Cher liegt und ein integraler Bestandteil des Loire Tals ist. Dieser Touraine Sauvignon Blanc stammt von der Domaine de la Bruyère, deren Hügelparzellen reich an an Tonhaltigen Böden und dem aus Silex bekannten Feuerstein sind. Die Reben dieser Appellation werden mit geringeren Erträgen als die Touraine AOP gefahren (ca. 50 hl/Hektar) und lagern für mindestens sechs Monate auf der Feinhefe. Diese Touraine Chenonceaux überrascht mit ihren glänzenden silbrigen Tönen, die intensive Nase von kandierten Zitronen und Orangen, die dann in Aprikose und Lindenblüte übergehen. Der Mund ist strukturiert mit einem Gefühl von Frische und einer sanften Textur, die sich über lange Brioche-Noten erstreckt. Jung getrunken und gekühlt passt dieser Wein gut zu Fisch, weißem Fleisch oder Ziegenkäse oder als Begleiter zu Sushi und indischer Küche.

ZETER - DIE WEINAGENTUR GMBH & CO. KG
Lauterstraße 9, 67434 Neustadt an der Weinstraße, customer.field.phone: +49 63 21-39 56 0
info@zeter-wein.de, www.zeter-wein.de