MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Sancerre AOC Réserve "Les Fontenelles"

Name:	Sancerre AOC Réserve "Les Fontenelles"
Artikel Nr.:	7199
Hersteller:	Caves de Sancerre
Herkunft:	Frankreich
Region:	Sancerre
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Feines, blumiges Bouquet mit Nuancen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch mit angenehm mineralischen Noten. Harmonisch, zart, trotzdem ausdrucksvoll.
Herstellung:	Die Reben stehen auf ton- und kalkhaltigen Böden, die den Trauben ihre charakteristische Mineralität verleihen. Nach der Ernte erfolgt eine Spontangärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 18°C. Danach verfeinert sich dieser Wein noch einige Monate im Tank, bevor er relativ jung abgefüllt und zur Vermarktung freigegeben wird.
Hersteller-information:	Im Jahre 1963 taten sich verschiedene qualitätsorientierte Winzer in der Region von Sancerre zusammen, um die Kräfte zu bündeln und ihre Weine gemeinsam abzufüllen und zu vermarkten. Nur rund ein halbes Dutzend Winzer gründeten somit die Kooperative Caves de Sancerre im Herzen der Region, dem Ort Sancerre. Auch wenn die Anzahl der Mitglieder heute angestiegen ist, bleibt es die einzige Genossenschaft der Region. Ihre Stärken liegen in einer effizienten Kontrolle der Qualitätsanforderungen an das Lesegut und die Kellertechnik sowie in sehr effizienten Prozessen, die ein außerordentliches Preis-/Genussverhältnis der vermarkteten Weine sicherstellen. Die Exporterfolge in vielen Ländern zeigen, dass diese Strategie zukunftsweisend ist.
Servier-empfehlung:	Wunderbar als Aperitif oder zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten oder auch Ziegenkäse. Empfohlene Trinktemperatur ca. 10°C. Sofort nach dem öffnen genießen!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 1,3 g/l Säuregehalt: 4,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.