MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Sancerre AOC Réserve "Duc de Tarente" Tête de Cuvée

| | |
|---|---|
| Name: | Sancerre AOC Réserve "Duc de Tarente" Tête de Cuvée |
| Artikel Nr.: | 7085 |
| Hersteller: | Caves de Sancerre |
| Herkunft: | Frankreich |
| Region: | Sancerre |
| Rebsorte: | 100% Sauvignon Blanc |
| Farbe / Art: | weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2022 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 13,00% |
| Beschreibung: | Noten von Blumen und Zitrusfrüchten im Bouquet. Am Gaumen verbinden sich Geschmeidigkeit mit Frische zu einer harmonischen, weinigen und finessereichen Struktur. Wunderbar bleibender Nachhall! |
| Herstellung: | Die Reben stehen auf ton- und kalkhaltige Böden, die mit Feuerstein durchzogen sind und 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 viele Monate im Tank, bevor er ausgewogen ist, 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: | Ein idealer Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch oder Ziegenkäse. Empfohlene Trinktemperatur ca. 10°C. Rund 15 Minuten vor dem Servieren öffen! |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 13,00%<br>Restzucker: 2,3 g/l<br>Säuregehalt: 4,6 g/l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 5 Jahre |

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