



+49 8151 9084 28

Suchbegriff

Zu Vinaturel

Weingut-Infos

Biodynamie

Download

Kontakt

Karriere

Login

Speise-Wein-Finder

Länder

Deutschland/Elsass

Frankreich

Beaujolais
Bordeaux
Burgund
Cahors
Champagne
Jura
Korsika
Languedoc
Loire
Normandie
Provence
Rhone (Nord)
Rhone (Süd)
Roussillon
Savoyen

Italien

Portugal

Spanien

Österreich

Ungarn

Weingüter

Weißwein

Rotwein

Rosé

Spirituosen

Süßweine

Cava/Crémant/Sekt

Champagner

Probierpakete

Geschenke & Ideen

Huet / Raritäten

Weingläser & Dekanter

Olivenöl

Weinessig

Säfte & Sirup

Bier

AGB

Impressum/Datenschutz

Widerrufsrecht

Domaine Vacheron , Loire Sancerre blanc AOC

Sauvignon Blanc, 2022, 750ml



Artikelblatt drucken

Artikelnummer	9910400094
Süße	
Trinktemperatur	10°
Alkoholgehalt	13,0%
Hersteller	Domaine Vacheron, Rue de Puits Poulton, 18300 Sancerre / France, Bio- Zertifikat: FR-BIO-01
Allergene	enthält Schwefel

Verkostungsnotiz von **Christoph Raffelt** vom 06.06.2023, Copyright Christoph Raffelt und Vinaturel:

Information zum Wein

Die Frucht dieses Basis-Sancerre der Domaine Vacheron stammt aus allen drei Terroirs, die Sancerre zu bieten hat, also Silex, Caillottes und Terres Blanches. Der Sauvignon Blanc wurde spontan vergoren und im Edelstahl ausgebaut.

Farbe

helles Strohgelb mit zart grünlichen Reflexen

Nase

Vacherons Sancerre ist im Laufe der Jahre immer feiner und finessenreicher geworden, und gleichzeitig bleibt er ein exemplarischer Sancerre. Er wirkt frisch, saftig und aromatisch, ist dabei unbeschwert und heiter, allerdings auch anspruchsvoll. Es duftet nach Weißen Johannisbeeren und Kiwi, aber auch nach Mirabellen, Limequats und nach einer saftigen Note von grünen und gelben Kiwis, garniert mit etwas Kreidestaub.

Mund

Am Gaumen wirkt der Sauvignon Blanc ebenso fein und expressiv wie im Duft. Frische und saftige grüne, teils weißfleischige Früchte stehen hier im Vordergrund. Dazu gibt es Anklänge von Hafer auf nassem Stein. Der Wein besitzt genau die Dosis an mineralisch lebendiger Säure, die man von einem Sancerre dieses Typs erwartet.

Speiseempfehlungen von Christoph Raffelt:

- Pasta mit Pinienkernen, Olivenöl und frischem Ziegenkäse
(Gemüse & Vegetarisch)
- Die große Sushi-Platte
(Fisch)
- Gedünsteter Fenchel mit einem Jus aus Ziegenmilchjoghurt, Apfel und Pfefferminze
(Gemüse & Vegetarisch)