

**WIELAND**  
Beste Auslese  
seit 1837



## 2022 Sancerre

Sauvion les Fondettes AC

<b>Produzent</b>	Sauvion Château du Cléray
<b>Ausschanktemperatur</b>	8- 10°C
<b>Trinkreif</b>	3-5 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Sauvignon blanc
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	4704719

### Degustationsnotizen

Sehr helles Blassgelb mit grünem Schimmer. In der Nase aromatisch mit dem Duft weisser Blüten, einem Hauch von Feuerstein, Zitrus und exotischen Früchten. Der vielschichtige Aromatik setzt sich im Gaumen fort. Harmonisches Spiel von Frucht, Säure und mineralischer Fülle.

### Empfehlungen

Meeresfrüchten, Schalentieren, Fisch und Ziegenkäse

### Bemerkungen

AOC Sancerre ist ein berühmtes Anbaugebiet im Herzen Frankreichs, das zu den Anbaugebieten der Loire zählt; der Weinberg erstreckt sich über einen Hügel am linken Flussufer der oberen Loire. Die Trauben wachsen auf sehr steinigen kalk- und kieselhaltige Böden.