

## MONMOUSSEAU

Sancerre AC

<b>JAHRGANG</b>	2019
<b>ANBAULAND</b>	Frankreich
<b>REGION / LAGE</b>	Loire - Appellation Contrôlée
<b>REBSORTE (N)</b>	Sauvignon Blanc
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Ein herrliches Fruchtbukett von exotischen Früchten, Stachelbeere, Kiwi und Maracuja. Filigran, blumig, rassig, frisch mit anregender Säure. Die feinen Fruchtaromen sind gepaart mit dezenter Würze und mineralischer Frische.
<b>EMPFEHLUNG</b>	zur leichten Küche, zu Spargelgerichten, hellem Geflügel, zu Meeresfrüchten und Krabbencocktail.
<b>SERVIERTEMP.</b>	8 - 10 °C
<b>INFO</b>	Bewogen durch die hervorragenden klimatischen und geologischen Voraussetzungen gründete Alcide Monmousseau 1886 in Montrichard, im Herzen der Touraine, die Felsenkellerei MONMOUSSEAU. Die Weine werden auch heute noch in den 15 km langen Felsenkellern der traditionsorientierten Kellerei zur Reife gelagert. Die konstanten Temperaturen und eine gute Luftfeuchtigkeit bieten beste Bedingungen für die Lagerung der Weine.



**ANALYSE** Säure 4,8 g/l Restzucker 2,4 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 13 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077543068