



Art.-Nr.: 14405

DUMNACUS VIGNERONS - COLLECTION ORIGINES SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Cabernet Franc
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Loire
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	15-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Cabernet Franc

BODEN

Die Appellation Saint-Nicolas-de-Bourgueil erstreckt sich entlang der sanften Hügel des Dorfes. Die Böden bestehen aus Sand und Kies, während die Hänge von Tuffeau-Kalkstein geprägt sind. Diese Böden tragen maßgeblich zur mineralischen Frische des Weins bei und verleihen ihm seine elegante Struktur.

BESCHREIBUNG

100 % Cabernet Franc. Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet, um die weichen Tannine zu bewahren. Nach der Ernte wird der Wein sechs Monate lang auf der Hefe ausgebaut, was ihm Struktur verleiht und die Tannine abrundet. Dieser schonende Ausbau sorgt für einen Wein mit dichter, aber dennoch frischer Textur.

Dieser Saint-Nicolas-de-Bourgueil beeindruckt durch eine leuchtende, intensive Farbe mit funkelnden rubinroten Reflexen. In der Nase dominieren Aromen roter Früchte, die einen eleganten Auftakt bieten. Am Gaumen zeigt er sich dicht, jedoch überraschend frisch und angenehm geschmeidig. Dieser Wein harmonisiert besonders gut mit gegrilltem Fleisch oder frischem Flusshecht von der Loire, serviert mit gebackenen Tomaten.

Der Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC passt hervorragend zu gegrilltem oder geschmortem roten

DUMNACUS VIGNERONS | FRANKREICH | LOIRE



Fleisch, wie Rindersteak oder Lammkoteletts. Auch zu Wildgerichten wie Rehrücken oder Wildente harmonieren die dichten Fruchtaromen und die geschmeidigen Tannine des Weins wunderbar. Für eine leichtere Option eignet sich gebratener Flusshecht von der Loire, serviert mit gebackenen Tomaten oder einem Ratatouille.