

Art.-Nr.: 14408

LA COLLINE AUX PRINCES - SANCERRE



KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Sauvignon Blanc
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Loire
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	10-12
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Sauvignon Blanc

BODEN

Beeinflusst von einem degradierten ozeanischen Klima. Die Böden bestehen aus Kimmeridge-Mergel, Kalkstein und kieselsäurehaltigen Böden, die reich an Feuerstein sind. Diese Kombination verleiht dem Wein seine charakteristische Mineralität und Frische.

BESCHREIBUNG

An den Hängen von Sancerre liegt ein außergewöhnliches Terroir, das den Sauvignon Blanc-Trauben optimale Wachstumsbedingungen bietet. Die Reben gedeihen an exponierten Lagen, die sowohl geschützt als auch perfekt ausgerichtet sind. Sancerre ist ein renommierter Wein, der an den schönsten Tafeln der Welt geschätzt wird und schon in den königlichen Schriften vieler europäischer Höfe Erwähnung fand.

Die Trauben werden direkt gepresst, wobei der Most 12 bis 24 Stunden ruht, um die Reinheit der Aromen zu bewahren. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, um die Frische und Komplexität der Aromen zu erhalten. Der Wein wird bis zur Abfüllung im Februar oder März in Edelstahltanks gelagert, um die typischen Aromen der Rebsorte zu maximieren.

Dieser Sancerre zeigt sich lebendig und fruchtig mit einer klaren Mineralität. In der Nase verbinden sich Zitrusnoten und mineralische Anklänge. Am Gaumen entfaltet der Wein ein ausgewogenes Spiel aus Frische und Fülle, das sich zu einem runden und harmonischen Abgang



entwickelt.

Der La Colline aux Princes AOC Sancerre eignet sich ideal als Aperitif oder als Begleiter zu Ziegenkäse, insbesondere Crottin de Chavignol. Auch Meeresfrüchte, Schalentiere und Fisch in Sauce harmonieren perfekt mit seiner Mineralität. Für gehaltvollere Jahrgänge passt auch eine Kombination mit Foie Gras hervorragend.

Lagerpotenzial
2 bis 5 Jahre.