



00561222 | 2022

SANCERRE BLANC REVERDY



Domaine Reverdy Bernard et Fils



Frankreich
Loire Sancerre



trocken



100% Sauvignon Blanc

DOMAINE
REVERDY
BERNARD & FILS

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Sancerre Blanc von Reverdy verführt mit duftigen Rebsortenaromen von saftigen Zitrusfrüchten, schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch von Minze. Am Gaumen aromatisch erfrischend mit exzellenter Struktur und feiner Mineralität im Finale.



Speiseempfehlungen

Hummer/Languste
Austern roh



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Kalkboden, Kalkmergel, Kalkstein

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 4 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0.750 l
Verschluss	DIAM
EAN Flasche / EAN Karton	3760040070100 3760040071107

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	8.9 g/L
Restzucker	0.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Bernard Reverdy & Fils 18300 Verdigny-en-Sancerre

PRODUZENTEN-INFO

Der Rebbesitz der Domaine Reverdy umfasst 15 ha Gesamtrebfläche, die sich über 38 Parzellen verteilen. Die knapp 30 Jahre alten Reben wachsen in den so genannten Caillottes: Hanglagen aus Kalkgestein und Muschelkalk, deren Oberfläche mit zahlreichen Steinen übersät ist. Ein Teil der Reben ist in den hinteren Hangreihen auf den „Terres Blanches“ gepflanzt: Böden aus Kalk, Mergel, Kreidekalk und Lehm, deren Name sich von der weißen Farbe ableitet, die die Böden in den trockenen Sommermonaten annehmen. Ein kleiner Rest wächst auf Feuersteinböden.