



00561223 | 2023

## SANCERRE BLANC REVERDY



Domaine Reverdy Bernard et Fils



Frankreich  
Loire Sancerre



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

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 12.0 %Vol

### 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.