

REVERDY ROSÉ SANCERRE AOC

DOMAINE
REVERDY
BERNARD & FILS



Domaine Reverdy Bernard et Fils



Frankreich
Loire Sancerre



trocken



100% Pinot Noir

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: zart glänzendes Lachsrosa mit leicht ins Orange-Korallenrot spielenden Reflexen

Duft: elegantes und eindrucksvoll vielschichtiges Bouquet mit intensiven Noten von Blüten, frischen roten Beeren (Walderdbeeren, rote Johannisbeeren, Himbeeren) und Zitrusfrüchten (Grapefruit)

Geschmack: am Gaumen trocken, duftig, frisch und lebendig mit der feinen Frucht des Bouquets und rassisger Säure, saftig, rund und perfekt ausgewogen mit elegantem aromatischem Nachhall



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche
Schwein gebraten/gegrillt
Lachs/Waller/Karpfen gebraten/gegrillt



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 3 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0.750 l
Verschluss	DIAM
EAN Flasche / EAN Karton	3760040070209 3760040071206

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	9.2 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.