

Sancerre A.C. *Viticulteur André Dezat*

Seit 1550 kultiviert die Familie Dezat Wein in Sancerre am Massiv „Piton de Sancerre“ am linken Flussufer der Loire und gehört damit zu den ältesten Weinbaufamilien dieser Region.

André Dezat ist seit 1948 für die Weinberge und die Weinbereitung zuständig, wobei ihn seine Söhne Louis und Simon tatkräftig unterstützen. Die alten Reben wachsen auf einem besonderen Terroir. Das Ergebnis sind ausdrucksvolle Weine, wie sie nur die Gesteinsformationen des Jura hervorbringen können. Die Domaine arbeitet mit modernsten Mitteln. Die handgelesenen Trauben werden in pneumatischen Pressen gekeltert und unter kontrollierten Temperaturen vergoren.

Anbaugebiet:	Loire/Frankreich
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Bodenart:	Kalkstein, Feuerstein
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	3 - 5 Jahre
Restzucker:	0,24 g/l
Säure:	3,69 ‰
Ausbau:	Strenge Selektion im Weinberg, sanftes Pressen der Trauben, temperaturgeregelte Gärung bei 16 -18 °C, 3 Monate Reifung
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 770 024 674 002



Art.-Nr 25035

Charakteristik: Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Intensive Aromen von Zitrus und weißen Blüten, dazu exotische Früchte. Im Geschmack eine angenehme Säure, Zitrus und florale Noten.

Passend zu: Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel oder Ziegenkäse