

 **Claude Riffault**

Sancerre blanc "Les Boucauds" AOC

 , 750 ml

 France,

 9910405521



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Scheidenmuscheln mit Pistazien und Queller

(Meeresfrüchte)

Gerösteter Blumenkohl mit Shiro Miso, grünem

Kardamom und Eigelb

(Gemüse & Vegetarisch)

Wasserkressesuppe mit Kräutern und geräuchertem

Saibling

(Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.10.2023

Informationen zum Wein

Der Name *Les Boucauds* steht für den Weinberg direkt in der Nähe des Weinguts in Chambre. Der Weinberg ist geprägt von Terres blanches, dem Kimmeridge-Kalkmergel. Er umfasst etwa die Hälfte des gesamten Besitzes. Die Reben dort sind um die 15 Jahre alt, also noch relativ jung. Die Trauben wurden von Hand gelesen, sortiert und danach sehr langsam pneumatisch gepresst. Die Klärung erfolgte kühl und durch Schwerkraft. Der Saft wurde spontan vergoren und reifte 14 Monate lang in Holzfässern aus Mehrfachbelegung auf der Hefe. Die Hefe wurde nur sporadisch aufgerührt.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der *Sancerre »Les Boucauds«* wirkt im Duft ganz fein, ätherisch und schwebend mit Anklängen von Minze und Verbene, Saft und Schalen von Streuobst, reifen Zitronen und Limetten sowie einer Spur von Gestein und Flechten.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Sancerre* saftig und präzise, frisch und klar, dazu angenehm cremig. Man meint hier, ein wenig Birnencreme am Gaumen zu haben, die sich mit Kräutern, ein wenig weißem Steinobst, grünen Pflaumen und Zitrusfrüchten mischt. Dazu kommt eine leichte Kräuterwürze mit einem pikant bitteren und leicht salzigen Abschluss.