



# *Sancerre blanc AOC*

2024, 375 ml

Frankreich, Loire

9910400106

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %

## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Portulak-Löwenzahnsalat mit Honig-Granatapfel -Dressing  
(vegetarisch)



Rote Spitzpaprika mit Cous Cous gefüllt, dazu gegrillte Garnelen

Geflügelkeulchen mit Salsa Verde

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.05.2025

## Farbe:

Helles und funkelndes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

## Nase:

Der 2024er Sancerre blanc duftet elegant und kühl nach grünem Apfel, Zitrus, grüner Stachelbeere und Grapefruit. Mit Sauerstoff treten deutliche Kräuternoten, Brennnessel, grüne Tomate und grüner Paprika hinzu. Alle Aromen muten feingliedrig und zurückhaltend an, ein Wein voller Aristokratie und Finesse, deutlich von Mineralität und Frische bestimmt.

## Gaumen:

Am Gaumen präsentiert er sich mit genau dieser kräutrigen Frische und belebender Struktur, die den Trinkfluss anregt. Der perfekte Terrassen Wein und Begleiter zu einer Küche, die von Gemüsen und Kräutern geprägt ist. Sehr gerne genießt man das eine oder andere Glas mehr dieses beschwingten Tropfens.