

Domaine Vacheron

Sancerre blanc AOC

 2023, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9910400100

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pasta mit Pinienkernen, Olivenöl und frischem

Ziegenkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Die große Sushi-Platte

(Fisch)

Gedünsteter Fenchel mit einem Jus aus

Ziegenmilchjoghurt, Apfel und Pfefferminze

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2024

Information zum Wein

Die Frucht des Basis-Sancerre der Domaine Vacheron stammt aus allen drei Terroirs, die Sancerre zu bieten hat, also Silex, Caillottes und Terres Blanches. Der Sauvignon Blanc wurde spontan vergoren und im Edelstahl ausgebaut.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

In manchen Jahren ist der *Sancerre* von Vacheron recht laut im Sinne von deutlichem Pyrazin. In diesem Jahr ist er subtil, fein und elegant und dabei trotzdem präsent. Alle Aromen wirken reif und doch frisch und erinnern an Zitronen, Karambole und Reineclaudes, an Blüten, an Gestein mit ein wenig Silex. Er hat eine gute Balance aus ernster Gesteinswürze und unbeschwerter Heiterkeit.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Sauvignon Blanc saftig und frisch, vor allem klar und präzise. Die Säure ist präsent, aber reif, dabei sorgt sie für ordentlich Druck. Die Frucht befindet sich im reif grünen und ein wenig im gelben Bereich, spielt aber gar keine so große Rolle. Hier geht es diesmal mehr um Textur, mineralische Energie und mundwässernde Salzigkeit im langen Finale. Das wirkt sehr gekonnt.