



## Domaine Bailly-Reverdy, Sancerre rouge, AC, 2017, Loire rouge

Frankreich - Loire rouge

Jahrgang 2017 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 28,73 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 21,55**

**Artikel:** 2017 Sancerre rouge AC Domaine Bailly-Reverdy Loire

**Land:** Frankreich

**Anbaugebiet:** Loire

**Kategorie:** Rotwein, trocken

**Klassifizierung:** Appellation Contrôlée Sancerre

**Erzeuger:** Domaine Bailly-Reverdy

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Beschreibung:** Leuchtendes Rubinrot im Glas. In der Nase intensive Frucht; reife Kirschen, Preiselbeeren und Waldbeeren. Am Gaumen sehr saftig mit satter Frucht und feiner Würze. Elegant und sehr gut ausgewogen, mit festen Tanninen.

**Alkohol:** 13,5%

**Restzucker:** 0,3 g/l

**Säure:** 3,32 g/l

**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C

**Serviervorschläge:** Zu Wildpasteten, Pasta Gerichten, geschmorten Fleisch und reifem Hartkäse aus Rohmilch.

### Anbaugebiet Loir:

Das Loire-Tal welches zum Unesco-Weltkulturerbe erklärt wurde, ist die ideale Region um verschiedene "Terroirs" zu entdecken. Das Weinbaugebiet ist geprägt durch unterschiedliche Böden, Oberflächenbeschaffenheiten und Ausrichtungen. Die verschiedenen Terroirs kommen in der Vielfalt der Weine zum Ausdruck, auch wenn die gleichen Rebsorten verwendet werden. Region Sancerre

Das Anbaugebiet Sancerre liegt an den Flanken einer reizvollen Hügellandschaft, in der Nähe der gleichnamigen Stadt, am Mittellauf der Loire.

**Bodenart:** Tonhaltige Kreideböden

### Rebsorte Pinot Noir:

Die edle Rebsorte Pinot Noir, die kraftvolle und dennoch zartgliedrige Weine hervorbringt, ist im Burgund und der Champagne beheimatet. Außerhalb der Champagne wird Pinot Noir nur selten verschnitten. Inzwischen feiert Pinot Noir auch in anderen Regionen Erfolge.

### Erzeuger Domaine Bailly-Reverdy:

Franck Bailly repräsentiert die neue Generation des angesehenen Gutes Bailly-Reverdy. Die Handlese, der Verzicht auf Reinzuchtheife und die nur geringe Behandlung lassen charaktervolle Weine entstehen. Die Weine werden bei kontrollierter Temperatur im Tank vergoren und um den frischen Fruchtgeschmack zu erhalten, werden die Weißweine wie auch die Rosés zeitig auf die Flasche gefüllt.

### Produktdetails

### Zutaten/Allergene

## Datenblatt : Domaine Bailly-Reverdy

**Allergene:** Sulfite

### **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Domaine Bailly-Reverdy

**Anschrift:** 43 Rue de Venoize 18300 Bué, Frankreich

Weinquelle Lühhmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 26.02.2021