LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

SANCERRE BLANC 2025
FRÉTOY
Domaine Tinel-Blondelet
AOP Sancerre
Sauvignon Blanc

Und zu welcher Gruppe möchten Sie gehören?

Sancerre ist ein Phänomen, dass die Gesellschaft in 2 Gruppen teilt:
Die „Touristen", die Ihren Wein unkompliziert, frisch und mit viel grünem Aroma bevorzugen – was sich beim Sauvignon, der bereits in seiner „Jugend" genussreif ist, anbietet. Und:
Die „Liebhaber", die neben zarten Blüten- und weißen Pfirsicharomen auch Komplexität und Raffinesse suchen.

Annick Tinel-Blondelet, die das Familien-Anwesen in 12. Generation führt, hat sich für letztere Gruppe entschieden.
Ihre Reben wachsen auf den, für die Loire charakteristischen, nahrungsarmen Feuersteinböden, die dem Rebstock harte Arbeit abverlangt. Genau das liebt die Sauvignon-Traube.
Vinifiziert wird erst, wenn der Reifegrad der Trauben perfekt ist und die „Touristen" überfordert sind.
Ein eleganter und mineralischer Wein, der perfekt zu Meeresfrüchten, gebeiztem Lachs oder Parmaschinken mit Melone passt.
Auch „Liebhaber" dürfen sich auf eine Überraschung freuen.

ANBAUMETHODE: KONVENTIONELL, TRINKTEMPERATUR: 10°C
GEÖFFNET HALTBAR: 3 TAGE, IN KARAFFE SERVIEREN: NEIN
ALKOHOLGEHALT: 13,3%, LAGERFÄHIGKEIT: 2031



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN





LE MOISSONNIER

Alles ausgetrunken?
Hier gibt es Nachschub:
www.lemoissonnier.de/wein/