

## Sancerre Cuvée Prestige / Domaine Jean-Paul Picard

<b>Herkunft:</b>	Bué en Sancerre / AOC Sancerre (Val de Loire)
<b>Traubensorten:</b>	100 % Sauvignon Blanc (55-jährige Rebstöcke)
<b>Ertrag:</b>	45 hl/ha, Vendange manuelle
<b>Ausbau:</b>	Dieser Wein wurde vor der Abfüllung nur kurz filtriert.
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>Guide Hachette des Vins 2018: 1 étoile (*)</b> <b>Concours des vins de Loire 2018: Médaille de Bronze</b> <b>Guide Dussert Gerber 2019: référencé</b> (betrifft den Jahrgang 2016)
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 Jahre
<b>Produktion:</b>	limitierte Auflage von nur 4'200 Flaschen jährlich!
<b>Grösse:</b>	75 cl

### Degustation



#### **Auge:**

Glänzendes Hellgelb mit goldigen Reflexen.

#### **Nase:**

Sehr intensiv und fruchtig. Ein elegantes Bouquet mit dem Duft von weissem Holunderblüten-Sirup sowie leicht mineralischen und floralen Noten entströmen dem Glas.

#### **Mund:**

Ein eleganter, trockener Weisswein, sehr komplex und reichhaltig. Fruchtige Aromen dominieren am Gaumen, der Wein präsentiert sich finessenreich, sehr ausgewogen und harmonisch. Das nachhaltige Finale wird durch eine angenehme Frische unterstützt. Eine Spezialität aus dem Loire-Tal!

### Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch, Krustentieren, Meeresfrüchten, weissem Fleisch und Weichkäse (Geisskäse / Crottins de chèvre de Chavignol), sowie auch zu Dessert.

Ausschanktemperatur: 10° C / Wein kühl servieren!