Vacheron

Sancerre blanc "Guigne-Chèvres" AOC

, 750 ml

France,

9910400096

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Tabouleh mit gegrilltem Fenchel, Ziegenkäse und Nana-Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Hummer à l'Armoricaine

(Meeresfrüchte)

Räucheraal mit jungen Artischocken, Brennnesseln und Beurre Blanc

(Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.06.2023

Informationen zum Wein

Die Einzellage Guigne-Chèvres liegt an einem sanft abfallenden Hang mit nordöstlicher Ausrichtung. Die Böden sind geprägt von rotem Lehm auf Caillottes, dem mergeligen Oxford-Kalkstein aus dem Jura. Die Rebstöcke sind fast 40 Jahre alt. Dieser Wein wird zehn Monate lang in Fudern von Stockinger auf der Hefe ausgebaut.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Von den 2021er Einzellagen-*Sancerres* ist der *Guigne-Chèvres* der tiefgründigste und verschlossenste, gleichzeitig aber der feinste und eleganteste Wein. Auch hier hat man die für den Jahrgang so typischen expressiven grünen Noten, aber viel mehr Stein, Salz, Jod und Austernschalen mit einer einzelnen warm wirkenden Note von weißfleischigem Steinobst.

Gaumen

Am Gaumen bietet der *Guigne-Chèvres* viel Druck und Spannung, die einen kraftvollen Körper durchziehen. Ein Hauch von süßem Steinobst verbindet sich mit viel Holunder, Kräutern und Limetten, Äpfeln und grünen Birnen. Dazu kommen Salz und etwas Pfeffer, Küchenkräuter und Fenchelgrün. Der Wein birgt bis zum langen Finale eine immense Spannung wie auch Kraft und präsentiert dabei ganz klar den kühlen 2021er Jahrgang, den es so im Sancerre auch nur noch selten geben dürfte.