Vacheron

Sancerre rouge

2020, 750 ml

Frankreich, Loire

9910400090

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gegrillte Bohnen mit schwarzen Johannisbeeren und Kapuzinerkresse

(Gemüse & Vegetarisch)

Dorade gegrillt auf Rosmarin-Rotwein-Risotto

(Fisch)

Reh im orientalischen Kräutersud pochiert mit Couscous

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 10.08.2022

Farbe:

Gedecktes Kirschrot mit zarten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2020er Sancerre rouge präsentiert sich expressiv und duftig in der Nase, Sauerkirschen treffen auf Waldhimbeeren, Brombeeren, Cassis und Blaubeeren, alles fein und subtil in der Ausprägung. Begleitet werden die fruchtigen Noten von feinen Kräutern, wie Thymian, etwas Kerbel, und einem fulminanten floralen Duft nach Veilchen und Rosenblättern. Ein sehr anregender und belebender Auftakt, dem eine kühlere Serviertemperatur sehr gut zu Gesicht steht.

Gaumen:

Animierend und erfrischend präsentiert er sich auf der Zunge. Deutliche mineralische Noten, eine feine Kräuterwürze und eine anregende Säure bestimmen das Geschmacksbild. Die saftige Frucht verträgt sich wunderbar mit Gerichten, die von Kräutern geprägt sind, und auch zu Fisch.