



## Les Desmalets Magnum Sancerre Blanc

|                  |   |
|------------------|---|
| Produzent        | Claude Riffault                               |
| Land/Gebiet      | Frankreich/Loire                              |
| Appellation      | Sancerre AOC                                  |
| Jahrgang         | 2012  |
| Produkt          | Grossflaschen Weiss                           |
| Traubensorte(n)  | Sauvignon Blanc (100%)                        |
| Ausbau           | 9 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 13.0%   |
| Restzucker       | 0.9 g/l                                       |
| Trinktemperatur  | 9 bis 11 Grad                                 |
| Dekantieren      | Nicht erforderlich                            |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2018                                |
| Inhalt           | 1.5 ltr                                       |
| Preis CHF        | 49.50   |

Sancerre hat seit dem Mittelalter viele harte Zeiten durchlitten - Belagerungen, Eroberungen und im Jahre 1898 die vernichtende Attacke der Reblaus. Das Glück kam in den sechziger Jahren: Die Welt entdeckte den Sauvignon Blanc von den Steilhängen der Stadt auf dem Hügel. Die Nachfrage hatte nicht immer einen guten Einfluss auf die Qualität des Angebots. Doch mittlerweile gibt es in und um Sancerre etliche Winzer, deren Weine das ganze Potential von Rebe und Terroir ausschöpfen. Einer der uns ganz besonders auffiel, ist Stéphane Riffault von der Domaine Claude Riffault. Seit über 5 Generationen befindet sich das Weingut in Familienbesitz und umfasst 13.5 Hektaren Rebfläche, davon 10 mit Sauvignon Blanc und 3.5 mit Pinot Noir.

Ein Sancerre mit Feinschliff: klar und intensiv in den Aromen (Cassis, Feuerstein und einem Hauch Vanille), harmonisch und elegant am Gaumen, mit knackiger Säure, prägnanter Mineralität und einem geschmeidigen, vollen Abgang. Easy drinking auf sehr gehobenem Niveau.