

SANCERRE 2006

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Moulin des Vrillères
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1980
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 12 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Christian & Karine Lauverjat
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Sicana - Sancerre
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Sancerre (A.O.C.), Loire
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
A.O.C. Sancerre

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Sauvignon Blanc (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,10
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
34,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
118,00
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



SANCERRE 2006

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Hell/weiß, Schalentiere / Geflügel: Hell/Weiß
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein Paradebeispiel für einen finessenreichen Sancerre, der sich im Glas mit einem leuchtenden Gelbgrünton zeigt. Am Gaumen komplex und finessenreich, elegant und rund im Geschmack. Fruchtig, ausbalanciert und frisch. Ein begeisternder Aperitif und ebenso ein stilvoller Begleiter von Gerichten mit Fisch und Schalentieren sowie hellem Geflügel.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Moulin des Vrillères
18300 Sury-en-Vaux
Frankreich