

# Bailly Reverdy Sancerre Rose AC Domaine Bailly- Reverdy

DOMAINE BAILLY-REVERDY  
VIGNERON RÉCOLTANT



<b>Art.-Nr.:</b>	060043-2024
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Sancerre
<b>Anbauregion:</b>	Loire
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	AC -> Appellation Controlee
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Noir
<b>Restzucker:</b>	0,200 g/l
<b>Säure:</b>	6,100 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10
<b>Trinkreife:</b>	4
<b>EAN:</b>	3591140000038

## Preise

**Flasche 23,00 €** brutto

Preis pro Liter: 30,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der Sancerre Rosé AC Domaine Bailly-Reverdy ist ein eleganter Roséwein aus der renommierten Weinregion Sancerre im Loire-Tal, Frankreich.

- Hergestellt aus der Rebsorte Pinot Noir, zeichnet sich dieser Wein durch seine zarte Lachsfarbe und sein frisches, fruchtiges Aroma aus.
- In der Nase entfalten sich Noten von roten Beeren, insbesondere Erdbeeren und Himbeeren, begleitet von einem Hauch von Zitrusfrüchten.
- Am Gaumen präsentiert sich der Wein lebendig und ausgewogen, mit einer angenehmen Säure und einem langen, frischen Abgang.

Der Sancerre Rosé AC ist trocken und eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter zu leichten Gerichten wie Salaten, Meeresfrüchten und gegrilltem Gemüse.

## Zutaten

Trauben, Zucker, Konservierungsmittel und Antioxidantien: Kaliummetabisulfit (E 224), Stabilisierungsmittel: Carboxymethylcellulose (E466), Abfüllung unter Schutzatmosphäre

## Allergene

# Schwefeldioxid und Sulfit

