

**PASCAL ET NICOLAS REVERDY****Sancerre AC****Loire**

|                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| Jahrgang:            | 2023                             |
| Inhalt:              | 75 cl                            |
| Produzent:           | <b>Pascal et Nicolas Reverdy</b> |
| Traubensorten:       | Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)     |
| Alkoholgehalt:       | 13.00% Vol.                      |
| Ausschenktemperatur: | 10-12°                           |

Die Trauben stammen von verschiedenen Lagen rund um das Dorf Maimbray. Ausgebaut wurde der Wein komplett im Stahltank. In der Nase zeigt sich eine tolle Sorten-Typizität mit Aromen von weissen Johannisbeeren, saftig reifen Stachelbeeren, etwas Pink Grapefruit und weissen Blüten, unterlegt mit fein mineralischen Noten. Am Gaumen saftig und einladend, mit knackiger Frucht, feinem Schmelz und mineralischer Würze.

**Empfehlung**

Wunderbar zum Apéro und zu leichten Gerichten wie Saiblings Tatar mit Limetten Abrieb und Dill, Miso Suppe mit gebratenem Räucher Tofu und natürlich zu grünem Spargel. Toll auch zu Ziegenkäse.

**Produzent**

Pascal übernahm 1985 den Familienbetrieb, sein Bruder Nicolas schloss sich ihm 1993 an. Die beiden reaktivierten Boden und Rebarbeiten und bepflanzten neue Lagen. Sie restaurierten die alten Bauernhofgebäude, die nun als Weinkeller und Gärkeller dienen. Nach dem Unfalltod von Nicolas im Jahr 2007 trat seine Frau Sophie mit in das Weingut ein und später auch Victorien, Pascals ältester Sohn und auch dessen Bruder Benjamin hilft regelmässig mit und heute bewirtschaftet der Familienbetrieb rund 17 Hektar Rebland. Die Mehrheit der Parzellen ruht auf ton- und kalkhaltigen Böden, die an den steilen Hängen des Dorfes Maimbray gelegen sind. Hauptaugenmerk Ihrer täglichen Arbeit zielt darauf ab, die Kraft der Reben zu kontrollieren und das Bodenleben durch einen verantwortungsvollen Weinbau zu stimulieren. Dazu werden die Böden zwischen den Reihen begrünt und unter den Rebzeilen gehackt und aufgelockert. Man arbeitet für und mit der Natur, die Weinlese erfolgt komplett von Hand. Das Team der Weinleser, das vor Ort wohnt, ermöglicht eine große Flexibilität, um jede Parzelle bei optimaler Reife zu ernten und schon in den Weinbergen wird eine erste Sortierung vorgenommen. Das Resultat sind charaktvoller Weine mit fruchtigem Ausdruck, feiner Mineralik und rauchigem Abgang.

