

## Vouvray V - demi sec

Jahrgang: 2024  
Erzeuger: Famille Bougrier  
Art. Nr.: 402.401

Herkunftsland: Frankreich  
Region: Loire



---

### Weingut / Erzeuger

Die Famille Bougrier, ein familiengeführtes Weingut mit über 130 Jahren Tradition, steht für die Kunst, die beeindruckende Vielfalt der Loire-Weine in jeder Flasche authentisch erlebbar zu machen. Seit Generationen widmet sich die Familie mit Hingabe der Vinifikation, um den einzigartigen Charakter des Terroirs unverfälscht zur Geltung zu bringen.

Besonderes Augenmerk legt das Weingut auf die Appellation Vouvray, eine der renommiertesten Anbaugebiete der Loire. Hier, auf dem Vouvray-Plateau, gedeihen die handverlesenen Chenin Blanc-Trauben auf den charakteristischen ton-kalkhaltigen Böden, die den Weinen ihre ausgeprägte Mineralität und elegante Struktur verleihen. Das Klima wird stark von der Nähe zur Loire geprägt: Kühle Morgennebel und sonnige Tage sorgen für eine langsame, optimale Reife der Trauben, wodurch ihre feinen Aromen und die lebendige Säure perfekt bewahrt bleiben.

Ob als eleganter Aperitif oder vielseitiger Speisenbegleiter, der Vouvray V begeistert mit seiner feinen Struktur und langanhaltenden Aromatik - ein exquisites Beispiel für die hohe Kunst der Loire-Weinbereitung.

### Beschreibung

Der Vouvray Demi-Sec von Famille Bougrier wird aus Chenin Blanc-Trauben hergestellt, die von ausgewählten Ton-Kalkstein-Terroirs auf dem Vouvray-Plateau stammen und die Loire überblicken. Nach der Lese bei optimaler Reife werden die Trauben schonend verarbeitet. Ein Teil der Cuvée durchläuft eine 12-stündige Mazeration auf den Schalen, während der andere Teil direkt gepresst wird. Die Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen (15-16°C), teils in Edelstahltanks, teils in Holzfässern in kühlen Kellern, um die Aromen zu betonen. Anschließend reift der Wein auf der Feinhefe, um durch Mikrooxidation die Aromatik weiter zu entwickeln.

Farbe: hellgolden bis strohgelb  
Rebsorte: Chenin Blanc  
Charakteristik: elegante Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und einem Hauch von Honig, am Gaumen harmonisch mit einer feinen Süße, Noten von Steinobst und einer gut eingebundenen Säure, ausgewogener Nachhall mit einem sanften, fruchtigen Finale

Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flasche á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt: 11,5 % vol.  
Restzucker: 19,9 g/l  
Gesamtsäure: 5,4 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Dieser Vouvray passt perfekt zu mildem Ziegenkäse mit Honig oder cremiger Geflügelpastete. Seine feine Süße und frische Säure harmonisieren auch mit Thai-Curry in Kokosmilch oder Entenbrust mit Orangensauce.

Stand: 13.06.2026 16:29 Uhr