

2007 Château de Coy

Sauternes AOC

Mittleres Gelb, dezente Goldreflexe. Frisches Bouquet mit einer herrlich unterlegten Süsse; Mirabellen, gekochte Pfirsiche, Blondorangen. Eine herrliche Rasse im Extrakt, Agrumenschalen, Harznuancen. Ein toller Sauternes, der mehr bietet als manch wesentlich teurerer Grand Cru.

Bewertung: 18/20 Wein Wissler

Herstellung: Ausbau während 18 Monaten im Eichenfass

Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Lagerfähigkeit: 2010–2025

Traubensorte(n): Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château du Coy

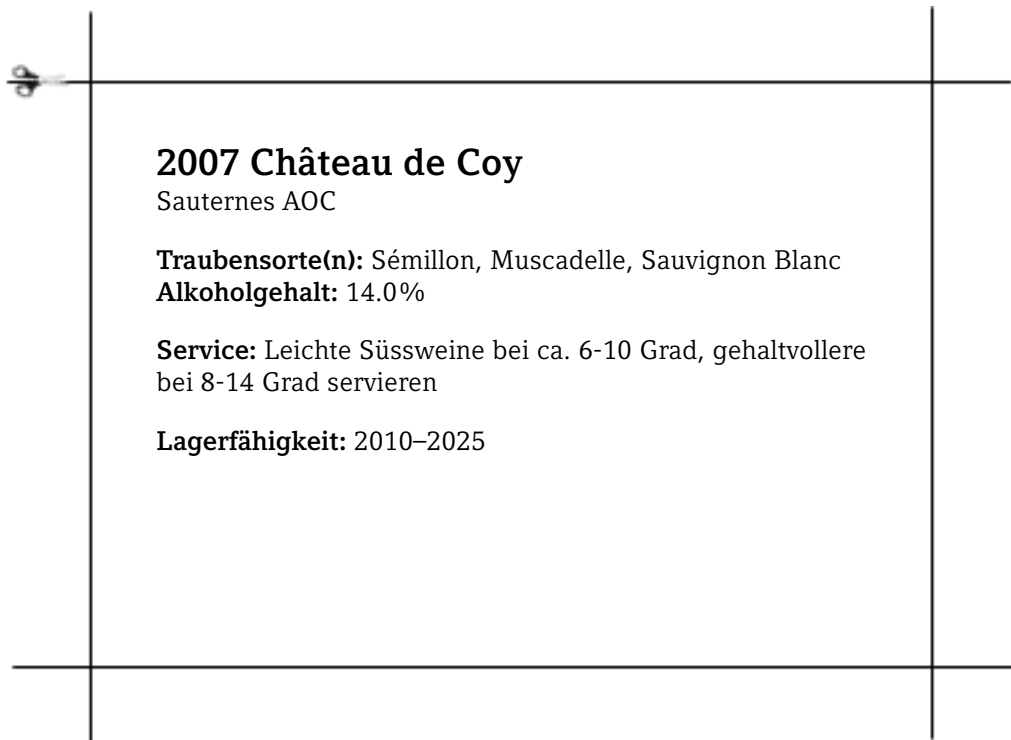
Weintyp: Süssweine

Passt zu: Unvergesslich ist ein Glas Sauternes als stiller Genuss für sich alleine, ein Moscato d'Asti mit Parmesan zum Apéro oder mit Panetone zum Dessert. Leichtere Deutsche Rieslinge zu Spargel, Fisch und Weichkäse. Kräftigere Süssweine zu Leberterrinen, als gewagte Variante Ente a l'Orange oder helles Fleisch mit Ananas, zu sämtlichen Käsesorten und klassisch zu Tarte Tatin. Je süsser und fruchtiger, desto mehr Harmonie mit Desserts. Je mehr Botritys, umso besser zu Blauschimmelkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Château de Coy
Sauternes AOC

Traubensorte(n): Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt: 14.0%

Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Lagerfähigkeit: 2010–2025