



Château Coutet

1er Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Ein Fest für Süssweinbären

Beschreibung:

Coutet sitzt in einem der ältesten Schlösser des Sauternais. Bereits im 18. Jahrhundert wurde hier in der kleinen Sauternes-Enklave Barsac besonderer Süsswein erzeugt. Prompt folgte die Ernennung zum Premier Grands Crus in der berühmten Klassifizierung von 1855. Die Qualität ist immer noch formidabel, die Reben profitieren von Kalkböden in Sichtweite des Flusses Ciron und kühlen Brisen – fast so wichtig wie der Nebel, der im Herbst die Bildung der Edelfäule begünstigt. Coutet wird geschätzt wegen seiner Frische, Lebendigkeit und Harmonie, denn die Süsse ist hier immer etwas zarter.

Degustationsnotiz:

Vielschichtiges Bouquet, frisches Birnenmark, Mirabellenkompott und Lindenblütenhonig. Im zweiten Ansatz kandierte Feigen und Mandarinenöl. Am komplexen Gaumen mit öliger Textur, unterlegter Rasse, berauschender fein pfeffriger Extraktfülle und mondänem Körper. Im aromatischen langanhaltenden Finale brennt der Barsac ein wahres Feuerwerk ab: reife Mango, Guave, Pampelmusenzeste und Crème Brûlée.

Passt zu:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierte Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Sauternes
Produzent:	Barsac AOC - Sauternes
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Artikelnummer:	0411508

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Coutet

1er Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren