



2011 Château Coutet

1er Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Ein Fest für Süssweibären

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 kandierten 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

Region: Bordeaux

Subregion: Sauternes

Produzent: Château Coutet

Bewertung(en): Wine Spectator 97/100, Wine Enthusiast 96/100

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2060

Rebsorte(n): 75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle

Artikelnummer: 0411511

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Coutet

1er Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 97/100, Wine Enthusiast 96/100
Rebsorte(n):	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren