



2010 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

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 d'Yquem

Bewertung(en):

14.0 %

Trinkreife:

Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Artikelnummer:

0366810

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en):

Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen,
grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und
mehr gelagert werden.

Alkoholgehalt: 14.0 %

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