



## 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