

2016 Château Cantegril

Sauternes AOC

Eine Offenbarung – bis zum letzten Glas

Degustationsnotiz:
Gelb mit grünem Schimmer. Duftige Renekloden und Mirabellentarte, dahinter Minze und Blütenhonig. Am Gaumen elegant und opulent, aber auch mit guter Frische unterlegt. Mit Mandarinenöl und Pfirsichmark im eleganten Finale – ein sicherer Wert für den frühen Genuss!

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 Reynon
Bewertung(en):	WeinWisser 17/20
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	91% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0426416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cantegril

Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 17/20
Rebsorte(n):	91% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch