



2011 Château de Fargues

Sauternes AOC, (Fargues-de-Langon)

Betörendes Elixier aus Sauternes

Degustationsnotiz:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Ausladendes, reiches Bouquet, viel gelbe, reife Früchte, vor allem Reineclauden, oben im Nasenbild verspielte Noten von Mandarinenblüten und Zitronenöl. Im Gaumen sehr elegant, voll auf tänzerische Länge setzend, wirkt so ansprechend und macht schon als Fassprobe Lust auf einen Probeschluck um den langen Abgang auch richtig beschreiben zu können.

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 de Fargues
Bewertung(en):	Parker 93–95/100
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Rebsorte(n):	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
Artikelnummer:	0367211

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fargues

Sauternes AOC
(Fargues-de-Langon)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93–95/100
Rebsorte(n):	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren