Château Coutet

1er Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Un festival per gli amanti dei vini dolci

Beschreibung:
Coutet si trova in uno dei più antichi châteaux della regione di Sauternes. Già nel XVIII secolo qui si produceva uno speciale vino dolce nella piccola enclave di Sauternes di Barsac. La qualità è formidabile come sempre, con le viti che beneficiano di terreni calcarei che si affacciano sul fiume Ciron e di brezze fresche, importanti quasi quanto la nebbia che favorisce la formazione della muffa nobile in autunno. Il Coutet è apprezzato per la sua freschezza, vivacità e armonia, poiché la dolcezza è sempre un po' più delicata.
Degustationsnotiz:
Un bouquet complesso di polpa di pera fresca, composta di prugne mirabelle e miele di tiglio, seguito da fichi canditi e olio di mandarino. Al palato, una consistenza oleosa, complessa e rabbiosa, con una ricchezza inebriante di estratti finemente pepati e un corpo raffinato. Il finale aromatico e persistente di questo Barsac è un vero e proprio spettacolo pirotecnico: mango maturo, guava, scorza di pompelmo e crème brûlée.
Ideale con:
Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas.crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas.
.
Servierempfehlung:
Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Saute
Produzent:	Barsac AOC - Sauternes
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Da bere:	da subito fino al 2040
Varietà d'uva:	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Artikelnummer:	0411508

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Coutet

1er Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

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