



Château Rieussec

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Giallo oro con riflessi verde lime. Un bouquet che ricorda la purea di pere e le prugne mirabelle mature, seguito da un secondo naso di composta di frutti di bosco e miele d'acacia. Al palato è ricco, denso e morbido. Fuochi d'artificio di guava e frutto della passione nel finale, con note leggermente salate.

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

Produttore: Sauternes AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: Sémillon, Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0476900

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Rieussec

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Sémillon, Sauvignon Blanc
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.