



2010 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Sauternes

Produttore: Château d'Yquem

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Numero di articolo: 0366810

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Maturità: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen,
grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und
mehr gelagert werden.

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Servizio: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren