



2016 Château Cantegril

Sauternes AOC

Süße Versuchung aus Sauternes

Nota di degustazione:

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

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 Reynon
Valutazioni:	WeinWisser 17/20
Vinificazione:	im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	91% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0426416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cantegril

Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 17/20
Varietà d'uva:	91% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren