



2016 Château Rieussec

1er Cru 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 Rieussec

Valutazioni: Antonio Galloni 94-97/100

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: 0476916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rieussec

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94-97/100
Maturità:	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren