



2017 Château Cantegril

Barsac AOC

Nota di degustazione:

Gelb mit lindgrünen Reflexen. Duftiges Mirabellenbouquet, dahinter Reneklodenkompott und frischer Pfirsich. Am Gaumen mit perfekter stützender Frische, gibt dem Wein Finesse und Saftigkeit. Gebündeltes exotisches Finale. Die 137g Restzucker sind perfekt eingebunden. Ein tänzerischer Barsac für das kleine Budget!

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 17.5/20
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2023–2040
Varietà d'uva:	100% Sémillon
Numero di articolo:	0426417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cantegril

Barsac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Sémillon
Maturità:	2023–2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren