



2015 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Der berühmteste Süsswein der Welt!

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: René Gabriel 20/20, Antonio Galloni 96–98/100, 98–100, J. Robinson 19/20, James Suckling 99–100/100

Vinificazione: 20 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Jetzt bis 2050

Varietà d'uva: 75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 0366815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 20/20, Antonio Galloni 96–98/100, 98–100, J. Robinson 19/20, James Suckling 99–100/100
Varietà d'uva:	75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren