



## 2011 Château Rieussec

1er Cru Classé, Sauternes AOC

We will see what is better - Rieussec or Yquem?

### Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, lindengrüne Nuancen darin, leuchtend. Reifes Traubenbouquet, viel Kamille, Mirabellen und Orangenblüten, das ist auch etwas Pfeffriges drin. Im Gaumen sehr fruchtig bei recht üppig daherkommender Süsse, pikante Extraktnote mit viel Mineralität, die nasale Süsse ist hier nicht mehr so dominant und somit bleibt das Finale sehr elegant!

### 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

|                             |                                                 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia                                         |
| <b>Regione:</b>             | Bordeaux                                        |
| <b>Sottoregione:</b>        | Sauternes                                       |
| <b>Produttore:</b>          | Château Rieussec                                |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 97/100, René Gabriel 18/20       |
| <b>Vinificazione:</b>       | 26 Monate in Barrique                           |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                    |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %                                          |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2045                                  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 89% Sémillon, 8% Sauvignon Blanc, 3% Muscadelle |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0476911                                         |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Rieussec**

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

|                                 |                                                                               |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                                                                       |
| <b>Valutazioni:</b>             | James Suckling 97/100, René Gabriel 18/20                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 89% Sémillon, 8% Sauvignon Blanc, 3%<br>Muscadelle                            |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2045                                                                |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                                  |
| <b>Vinificazione:</b>           | 26 Monate in Barrique                                                         |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.0 %                                                                        |
| <b>Servizio:</b>                | Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,<br>gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren |