



2010 Château Rieussec

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Ein ganz grosser Sauternes

Nota di degustazione:

Leicht mattes Gelb, mittlere Intensität. Floral und fruchtig zugleich mit deutlicher, leicht leimiger Botytis, Kamille, Butterblumen, Aprikosen, viel Süsse zeigend. Im Gaumen reicht, fast etwas schwer, dann doch noch mit stützender Säure sich über dem Extrakt auffangend, feine Bitterkeit in der Adstringenz, riesiges Potential demonstrierend.

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: | James Suckling 95-96/100, René Gabriel 18/20 |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2050 |
| Varietà d'uva: | Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle |
| Numero di articolo: | 0476910 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rieussec

1er Cru Classé
Sauternes AOC

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | James Suckling 95-96/100, René Gabriel 18/20 |
| Varietà d'uva: | Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle |
| Maturità: | Jetzt bis 2050 |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren |