



2014 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur 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 d'Yquem

Valutazioni: James Suckling 97–98/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 97–99/100, Wine Spectator 96–99/100

Vinificazione: 20 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Varietà d'uva: 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 0366814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97–98/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 97–99/100, Wine Spectator 96–99/100
Varietà d'uva:	80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren