



2011 Château Cantegril

Sauternes AOC

Edelsüsswein von Sauternes-Professor Dubourdieu

Nota di degustazione:

Aufhellendes Gelb, einen grünlichen Schimmer zeigend. Delikat süssliches Bouquet, viel weisser Pfirsich, ein Hauch Bergamotte, ansprechend durch den relativ hohen Anteil von 20 % Sauvignon Blanc. Saftiger Gaumen, komplexes Extrakt, tolle Säure welche den Wein erfrischt, geniale Länge. Günstiger Sauternes, der keine Probleme hat sich mit ein paar namhaften Grand Crus zu messen.

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:	Parker 89-91/100, Wine Spectator 91/100
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2040
Varietà d'uva:	75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0426411

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cantegril

Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 89-91/100, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren