



2010 Château Cantegril

Sauternes AOC

Top-Süsswein von Sauternes-Professor Denis Dubourdieu

Nota di degustazione:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Herrliche Botrytis mit viel mineralischem Schimmer. Im Gaumen frisch gekochte Mirabellen, zeigt eine deutliche Süsse, im Finale gekochte Golden Delicious.

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:

René Gabriel 18/20, Score 17/20, Wine Spectator 90/100, Parker 89-91/100

Vinificazione:

9 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2038

Varietà d'uva:

90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc

Numero di articolo:

0426410

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cantegril

Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, Score 17/20, Wine Spectator 90/100, Parker 89-91/100
Varietà d'uva:	90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren