



2005 Château Coutet

1er Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Ein Fest für Süssweinsbären

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb. Erfrischendes Bouquet mit Mirabellentouch, Karambolle, Kamille, gekochtem Golden Delicious und hellem Honig, feine, sanft verteilte Botrytis. Im Gaumen, weich, anschniegig und cremig, Balance auf höchstem Niveau, die Frucht ist reif und im dicken Finale zeigen sich Zitronatspuren und gekochte Mirabellen.

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 Coutet
Valutazioni:	René Gabriel 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2060
Varietà d'uva:	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Numero di articolo:	0411505

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Coutet

1er Cru Classé

Barsac AOC - Sauternes

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Maturità:	Jetzt bis 2060
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren