



2011 Château Tuyttens

Sauternes AOC

Limitierte Mövenpick Selektion

Nota di degustazione:

Gelb, leicht milchig. Intensiver Williamsbirnenduft, feine pfeffrige Note, weisse Johannisbeere und Weingartenpfirsich, mit herrlicher Mineralität ausgestattet, feiner Caramelfilm am Gaumen, trotzdem gute Frische, Mirabellenkompott, Mandarine und Orangenblüten. Honig und Grapefruitessenz im eleganten, fülligen Finish.

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:	Vignobles Philippe Mercadier
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	80% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle
Numero di articolo:	0677211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Tuytens

Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	80% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren