



## 2011 Château de Rayne Vigneau

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Enormes Entwicklungspotential

**Nota di degustazione:**

Recht dunkles Gelb mit erstem Goldschimmer, brillant. Die Nase erinnert an einen gesüßten Puligny, reife Honignoten, Quittentöne, Mirabellen und Engelwurz. Saftiger Gaumen, eine gebundene Süsse zeigend, gekochten Golden-Delicious, gebündeltes Finale. Wird von einem eigenen Reichtum fast etwas erdrückt.

**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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Sauternes
<b>Produttore:</b>	Château Rayne Vigneau
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 19/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2080
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	0510211

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château de Rayne Vigneau

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2080
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren