



Château Coutet

1er Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Ganz großer Barsac, der zu den besten Süssweinen dieses Jahr zählt

Beschreibung:

Coutet sitzt in einem der ältesten Schlösser des Sauternais. Bereits im 18. Jahrhundert wurde hier in der kleinen Sauternes-Enklave Barsac besonderer Süsswein erzeugt. Prompt folgte die Ernennung zum „Premier Grands Crus“ in der berühmten Klassifizierung von 1855. Die Qualität ist immer noch formidabel, die Reben profitieren von Kalkböden in Sichtweite des Flusses Ciron und kühlen Brisen – fast so wichtig wie der Nebel, der im Herbst die Bildung der Edelfäule begünstigt. Coutet wird geschätzt wegen seiner Frische, Lebendigkeit und Harmonie, denn die Süße ist hier immer etwas zarter.

Aromenprofil:

Vielschichtiges Bouquet, frisches Birnenmark, Mirabellenkompott und Lindenblütenhonig. Im zweiten Ansatz kandierte Feigen und Mandarinenöl. Am komplexen Gaumen mit öliger Textur, unterlegter Rasse, berauschender fein pfeffriger Extraktfülle und mondänem Körper. Im aromatischen langanhaltenden Finale brennt der Barsac ein wahres Feuerwerk ab: reife Mango, Guave, Pampelmusenzeste und Crémé Brulée.

Passt zu:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Sauternes

Produzent: Barsac AOC - Sauternes

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2070

Rebsorte(n): 95% Sémillon, 4% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle

Artikelnummer: 0411523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Coutet

1er Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 97/100, Falstaff 93/100, Vinum 97/100, WeinWisser 19+/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 95% Sémillon, 4% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
Trinkreife: Jetzt bis 2070
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.