



## Château de Fargues

Sauternes AOC, (Fargues-de-Langon)

Betörendes Elixier aus Sauternes

### **Beschreibung:**

#### **Aromenprofil:**

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Ausladendes, reiches Bouquet, viel gelbe, reife Früchte, vor allem Reineclauden, oben im Nasenbild verspielte Noten von Mandarinenblüten und Zitronenöl. Im Gaumen sehr elegant, voll auf tänzerische Länge setzend, wirkt so ansprechend und macht schon als Fassprobe Lust auf einen Probeschluck um den langen Abgang auch richtig beschreiben zu können.

#### **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:** (Fargues-de-Langon)

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2060

**Rebsorte(n):** 80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon

**Artikelnummer:** 0367211

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Fargues

Sauternes AOC  
(Fargues-de-Langon)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 93-95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2060
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	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.