



Château de Fargues

Sauternes AOC, (Fargues-de-Langon)

Betörendes Elixier aus Sauternes

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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)

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