



Château Lamothe

Grand Cru Classé, Sauternes AOC

Das Geheimnis der Edelfäule inmitten der Garonne

Beschreibung:

Das Château Lamothe befindet sich 40 Kilometer von Bordeaux entfernt am linken Ufer der Garonne. Der Weinberg befindet sich im Westen des Dorfes Sauternes oberhalb des Ciron-Tals, ganz in der Nähe von Guiraud.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Süßweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüß, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süßweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

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: Sauternes AOC

Ausbau: 30 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle

Artikelnummer: 1296988

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lamothe

Grand Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
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.