



## 2015 Château Cantegril

Sauternes AOC

Eine Offenbarung – bis zum letzten Glas

**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:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Sauternes
<b>Produzent:</b>	Château Reynon
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Traubensorte(n):</b>	95% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc
<b>Originalgebinde:</b>	12er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0426415050C7000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Cantegril**

Sauternes AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Traubensorte(en):** 95% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,  
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren