



2016 Château Cantegril

Sauternes AOC

Süße Versuchung aus Sauternes

Degustationsnotiz:

Gelb mit grünem Schimmer. Duftige Renekloden und Mirabellentarte, dahinter Minze und Blütenhonig. Am Gaumen elegant und opulent, aberauch mit guter Frische unterlegt. Mit Mandarinenöl und Pfirsichmark im eleganten Finale – ein sicherer Wert für den frühen Genuss!

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Sauternes
Produzent:	Château Reynon
Bewertung(en):	WeinWisser 17/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	91% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0426416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cantegril

Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 17/20
Rebsorte(n):	91% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren