



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, aber auch 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: | in 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: | in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren |