



2017 Château Cantegril

Barsac AOC

Süße Versuchung aus Sauternes

Degustationsnotiz:

Gelb mit lindgrünen Reflexen. Duftiges Mirabellenbouquet, dahinter Reneklodenkompott und frischer Pfirsich. Am Gaumen mit perfekter stützender Frische, gibt dem Wein Finesse und Saftigkeit. Gebündeltes exotisches Finale. Die 137g Restzucker sind perfekt eingebunden. Ein tänzerischer Barsac für das kleine Budget!

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 17.5/20
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2023–2040
Rebsorte(n):	100% Sémillon
Artikelnummer:	0426417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cantegril

Barsac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Sémillon
Trinkreife:	2023–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren