



2005 Château Coutet

1er Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Ein Fest für Süssweinbären

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb. Frisches Bouquet mit Mirabellentouch, Karambolle, Kamille, gekochtem Golden Delicious und hellem Honig, feine, sanft verteilte Botrytis. Im Gaumen, weich, anschniegig und cremig, Balance auf höchstem Niveau, die Frucht ist reif und im dicken Finale zeigen sich Zitronatspuren und gekochte Mirabellen.

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 Coutet
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Traubensorte(n):	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Originalgebinde:	12er-Holzkiste
Artikelnummer:	0411505075B7000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Coutet

1er Cru Classé

Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20
Traubensorte(en):	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren