



Sauternes - Barsac, Chateau Coutet, AOC, 2013, Bordeaux blanc edelsüß

Frankreich - Bordeaux blanc edelsüß

Ein feiner und eleganter Jahrgang.

Jahrgang 2013 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 63,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 47,95

Artikel: 2013 Château Coutet AOC Bordeaux blanc edelsüß

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Bordeaux, Barsac

Kategorie: Bordeaux weiß, edelsüß

Klassifizierung: AOC

Erzeuger: Château Coutet

Rebsorte: 75% Sémillon, 23% Sauvignon blanc, 2% Muscadelle

Beschreibung: Strohgelb in der Farbe, in der Nase schöne Aromatik von exotischen Früchten wie Litschi, Mango, Quitte, gerösteten Mandeln und Akazienblüten, am Gaumen rund und saftig mit schönem Gleichgewicht zwischen Frische und likörartiger Süße. Dieser Wein besticht durch seine Dichte und Feinheit. Im Finale lang, spannungsreich und kraftvoll.

Alkohol: 13,5%

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Der Wein reifte 18 Monate in französischer Eiche, zu 50% in neuen Barrique-Fässern. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Juni 2015.

Das Weingut Château Coutet liegt in der Gemeinde Barsac, der Nachbargemeinde des Sauternes, und wurde bereits von US-Präsident und Weinkenner Thomas Jefferson 1787 als das beste in Barsac bezeichnet sowie bei der Klassifikation von 1855 als Grand Cru Classé eingestuft.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Cheval Quancard

Anschrift: La Mouline 4, rue du Carbouney BP 36 - 33565 CARBON BLANC CEDEX France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 28.07.2021