



Chateau Coutet, Sauternes - Barsac, AOC, 2012, Bordeaux blanc edelsüß

Frankreich - Bordeaux blanc edelsüß

Ein feiner und eleganter Jahrgang.

Jahrgang 2012 - 0,75 Liter - 13,5 % vol

Enthält Sulfite

€ 77,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 57,90

Artikel: 2012 Château Coutet AOC Bordeaux blanc edelsüß

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Bordeaux, Barsac

Kategorie: Bordeaux blanc, edelsüß

Klassifizierung: AOC

Erzeuger: Château Coutet

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

Alkohol: 13,5 % vol

Farbe: Strohfarben

Aroma: Die Nase zeigt schöne aromatische Noten von reifen weißen Früchten (Pfirsich, Brugnon, Birne).

Geschmack: Am Gaumen ist er rund und sanft, mit einem guten Gleichgewicht zwischen Frische und Alkohol, zwar mit einer mittleren Amplitude, aber mit Finesse und der Eleganz einer aromatischen Wiederkehr, die von exotischen Früchten und einer kleinen würzigen Spitze geprägt ist. (Süße Gewürze, Muskat).

Abgang: Schöne Länge, auf Frische und Charme mehr als auf Kraft eines Jahrgangs mit "launischem Wetter", dessen kühler Boden in Barsac es jedoch ermöglichte, die Typizität des Weins zu bewahren.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Der Wein reifte 18 Monate in französischer Eiche (Barriques).

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.

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 OHG, 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: 19.02.2025