



Château Coutet 2001

Edelfaule Trauben - köstlicher Wein. Dieser Sauternes ist für seine Konstanz in der Qualität bekannt. Einmal reif, entwickelt er Aromen von Aprikosen und Birnen, Honig und Röstnoten. Seine gute Balance von Säure und Süsse machen ihn zu einem Fest. Er kann zu Fischgerichten (Steinbutt, Seezunge) zu Geflügel und Gänseleber, zu Roquefort-Käse und nicht zu süßen Fruchttörtchen serviert werden.

Produzent	Château Coutet
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Sauternes
Jahrgang	2001
Flaschengrösse	75 cl
Traubensorten	Sauvignon Blanc, Sémillon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	25361

