



Martel.
Wein geniessen.

Château Coutet 2020

1er cru classé, Barsac AC
Château Coutet



Sémillon, Sauvignon Blanc



2020



Bordeaux



Sauternes/Barsac



Blauschimmelkäse, Desserts ohne Schokolade,
Foie Gras, Weichkäse



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



13.50 % Vol.



mittelschwerer Wein



Château Coutet

Zum Wein

Sauternes ist ein ganz spezielles Thema, wenn es um Bordeaux-Weine geht, die grossen Sauternes wie der 1855 als Premier Grand Cru klassierte Coutet sind veritable Süsswein-Ikonen. Als Basis dient die konzentrierende und aromatisierende Edelfäule, welche hier im nebligen Herbst in der Flussregion perfekt funktioniert. Coutet ist ein Familienbetrieb, der im Bereich Barsac "vinösen Honig" erster Güte erzeugt, flüssiges Gold. Château Coutet ist ein brillanter Dessertwein: intensiv, zugleich üppig-honigsüss und beschwingt-frisch. Dies ist Sauternes auf oberstem Premier Cru-Level, herrlich die Frische und die betörende Aromatik für Nase und Gaumen mit Nuancen von Grapefruit, Ananas und Zitrusfrüchten.