



## CHÂTEAU COUTET 2009

### Sauternes 1er Cru Classé | Süßwein

Château Coutet 2009 ist ein süßes Sauternes 1er Cru Classé aus einem warmen, trockenen Bordeaux-Jahrgang. Die Cuvée besteht aus 75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc und 2% Muscadelle; Edelfäule bringt Konzentration und aromatische Tiefe. WEINBEREITUNG: Das Gut las von September bis Oktober in mehreren Durchgängen und selektionierte stark konzentrierte, botrytisierte Trauben. Die Gärung erfolgte in neuen Fässern, danach reifte der Wein 18 Monate in französischer Eiche. SPEISEN: bei 10 bis 12 °C zu Foie gras, Blauschimmelkäse, Fruchttarte, Mandeldesserts oder Geflügel mit leicht süßer Sauce servieren. Auch als ruhiges Glas nach dem Essen geeignet.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Tiefes Gold mit bernsteinfarbenen Reflexen und klarer Brillanz.

##### **Aroma**

Kandierte Zitrusfrucht, Ananas, getrocknete Aprikose, Honig, Ingwer und Safran.

##### **Taste**

Reich und vielschichtig, mit edler Süße und präziser Barsac-Säure.

##### **Finish**

Lang und frisch, mit kandierter Orangenschale, milder Würze und mineralischem Zug.

CHÂTEAU COUTET Château Coutet gehört zu den historischen Premier-Cru-Classé-Gütern von Barsac und wurde 1855 klassifiziert. Das Anwesen liegt auf Kalk- und Tonböden im südlichen Bordeaux, wo Edelfäule unter präzisen Herbstbedingungen entsteht. Die Familie Baly besitzt Coutet seit 1977. Das Gut ist für Barsac-Weine bekannt, die Fülle mit Frische verbinden und der Süße Kontur statt Schwere geben.