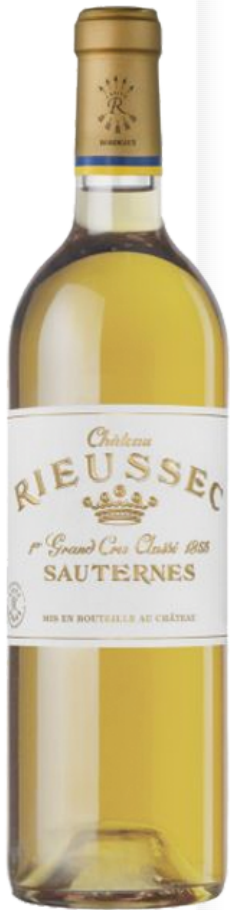


Château Rieussec

Domein: Château Rieussec

Product Code: PBX0636



ZAGERIJSTRAAT 25, 2960 SCHOTEN

Omschrijving:

Deze wijn schittert in het glas met een lichte gouden gloed die zijn rijkdom verradt. In de neus ontmoet je een verleidelijk samenspel van honing, witte amandelnoten en rijpe perzik. In de mond proef je een harmonieus geheel, charmant en rond, waarbij zoetheid en frisheid elkaar perfect aanvullen. Bovendien dankt deze wijn zijn diepte aan de klei- en kalksteenbodems waarop de druivenstokken groeien. Met een gemiddelde leeftijd van 35 jaar leveren ze druiven van hoge kwaliteit die de aromatische intensiteit verhogen. De ligging in het hart van Sauternes benadrukt het unieke microklimaat dat edele rotting bevordert en voor complexiteit zorgt. Daarnaast verloopt de vinificatie uiterst zorgvuldig per perceel. De fermentatie vindt plaats op eikenhouten vaten, waarvan de helft jaarlijks wordt vernieuwd. De rijping van 16 tot 26 maanden geeft extra lagen van vanille, toast en subtiele kruidigheid, zonder de frisheid te verliezen. Ten slotte komt de veelzijdigheid van Château Rieussec schitterend naar voren in culinaire combinaties. Hij is een klassieke partner van foie gras en rijke zeevruchten, maar ook een ideale bondgenoot bij desserts met chocolade of tropisch fruit. Kortom, een Premier Grand Cru Classé die elegantie en weelde meesterlijk samenbrengt.

Eigenschappen:

Algemeen	
Land	Frankrijk
Streek	Bordeaux
Domein	Château Rieussec
Druif	Muscadelle, Sauvignon, Sémillon
Inhoud	75 cl
Smaak	droog, Vol, aromatisch
Lekker bij	foie gras, desserts met chocolade, schimmelkazen
Alcohol percentage	13,5 %
Bewaartijd	10-30 jaar
Serveer temperatuur	10-12° C

Algemeen	
Jaar	2016
Wijn	wit

