



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC (Bio)

Betörendes Elixier aus Sauternes

Beschreibung:

Das Château Guiraud verbindet biologischen Anbau mit der Magie der Edelfäule – und zwar auf absolutem Top-Niveau. Die Kies- und Sandböden bieten ein einzigartiges Terrain mit perfektem Mikroklima, das die Entwicklung von Botrytis Cinerea ideal unterstützt. Das Resultat ist ein grandioser Ausnahme-Sauternes mit intensiver Süsse, lebendiger Säure und beeindruckendem Alterungspotenzial.

Degustationsnotiz:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Bereits in der Nase die grosse Klasse, tolle reife Frucht, frischer Honig, Kamille, Minze und Goldmelisse, gibt sich kompakt und vielschichtig zugleich. Im Gaumen ein dickes, eng geschnürtes Paket, feine Rasse der sehr gut verteilten Säure, zarte Pfeffernote, welche dem Wein den nötigen Power verleiht, geniales Rückaroma mit deutlichen Caramelnancen. Irgendwie hat er fast etwas Legendenhaftes an sich. Also kann dies in ein paar Dekaden einer der vielleicht grössten 2013er Sauternes sein.

Passt zu:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Sauternes

Produzent: Sauternes AOC (Bio)

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2060

Rebsorte(n): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0144413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 96/100, James Suckling 92-93/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.