



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Jedes Jahr einer der besten

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Betörendes Bouquet, frisches Williamsmark, Mirabelle Konfitüre und Lindenblütenhonig, dahinter Safran, englische Orangenmarmelade und Cointreau. Am satten Gaumen mit öliger Textur, fein pfeffrigem Extrakt und balancierter Rasse. Im komplexen nicht enden wollenden Finale Dörraprikosen, Vanillemark und eingelegte Feigen.

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 95% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0511614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 97-98/100, Parker 95-97/100,
Tim Atkin 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 95% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
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.