



Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Darf bei Ihrem nächsten Aperitif nicht fehlen

Beschreibung:

Dieser trockene weiße Bordeaux mit Biostatus kommt vom südlichen Nachbarn des legendären Château d'Yquem und reifte etwa neun Monate in den Eichenfässern, in denen zuvor der Premier Cru des Hauses ausgebaut wurde. Genial zu edlem Fisch.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit wässrigem Rand. Duftiges Stachelbeerbouquet, weiße Blüten und Agrumen, dahinter weißer Mandeln und grüne Paprika. Am saftigen Gaumen mit fein pfeffrigem Extrakt und schlankem Körper. Fein nervige Frische bis ins aromatische, zitronige Finale gepaart mit Grünteextrakt.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Ausbau: im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 53% Sémillon, 47% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0719725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	53% Sémillon, 47% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.