



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Sauternes-Delicatesse aus Yquems Nachbarschaft

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.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb. Röstiges, vielschichtiges Bouquet, ohne diese herrliche Süsse könnte man ihn auch mit einem Meursault verwechseln. Im Gaumen sehr opulent mit einer deutlichen molligen Süsse, viel Nektarinen und heller Honig. Extrem langes Finale. Einer der reichsten und süssesten Weine dieses Jahrganges!

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.

Temperatur:

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:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2070
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle
Artikelnummer:	0144402

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Vinum 19/20
Rebsorte(n): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc,
Muscadelle
Trinkreife: Jetzt bis 2070
Weinbau: Traditionell
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.