



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Legendärer Süsswein aus dem 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.

Aromenprofil:

Leuchtendes Goldgelb. Sehr konzentriertes Mirabellenbouquet dahinter Safran und Tahiti-Vanille, im zweiten Ansatz grüne Renekloden, Cointreaulikör und Weingartenpfirsichkompott. Am komplexen Gaumen mit ölicher Textur und stützender Frische. Im langen, aromatischen Finale mit englischer Orangenmarmelade und verführerischer Mirabellenkonfitüre. Potenzialwertung.

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 Bio (Bio)
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2065
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0144417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 95/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2065
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.