



## Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Top Leistung!

**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. Betörendes Bouquet mit frisch gekochtem Williams Mark, Mandarinenöl und Safran, dahinter Mirabellentarte und Lindenblütenhonig. Am öligen Gaumen cremiger Textur, mit pfeffrigem Extrakt, stützender Rasse und dichtem Körper - alles in Balance. Im katapultartigen Finale mit reifer Mango, Passionsfrucht und Sternfrucht.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Sauternes
<b>Produzent:</b>	Sauternes AOC Bio (Bio)
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0144420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Guiraud

1er Cru Classé  
Sauternes AOC Bio (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100,  
Decanter 94/100, James Suckling 94/100,  
Parker 92-94/100  
**Rebsorte(n):** 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10  
**Ausbau:** 18 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.