Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Eine Perfektion durch und durch

Beschreibung:
Ich habe diesen Wein noch nie so erleben dürfen, eine Perfektion durch und durch - wurde von Sandrine Garbay (früher d'Yquem) auf ein neues Qualitätsniveau gebracht - Chapeau! Der kann in seiner perfekten Trinkreife, ca. 30 Jahren, die Höchstnote erreichen!
Aromenprofil:
Dicht verwobenes Bouquet, frisches Birnenmark, zarte Anklänge an reife Aprikose und Orangenöl. Im zweiten Ansatz Lindenblütenhonig, Mandarinenzeste und Safran. Am sublimen Gaumen mit öliger Textur, berauschender Extraktfülle, perfekt balancierter pikanter Rasse und energiegeladenem Körper. Im aromatischen langanhaltenden Finale brennt der Sauternes ein Feuerwerk ab, Renekloden Kompott, Sternfrucht, Anis und Wachsnoten.
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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2070
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0144422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94–95/100
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2070
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch