



## 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!

### Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, frisches Birnenmark, zarte Anklänge an reife Aprikose und Orangenöl. Im zweiten Ansatz Lindenblütenhonig, Mandarinenzeste und Safran. Am sublimen Gaumen mit ölicher Textur, berauschender Extraktfülle, perfekt balancierter pikanter Rasse und energiegeladene 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.

### Servierempfehlung:

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>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2070
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0144422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Guiraud

1er Cru Classé  
Sauternes AOC Bio (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94-95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2070
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	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.