



Château Doisy-Védrières

2e Cru Classé, Sauternes AOC

Sicherer Wert aus Barsac

Beschreibung:

Ein ganz klarer Favorit aller Honigbären! Sorgen Sie dafür, dass immer eine gut gekühlte Flasche in Ihrem Kühlschrank bereitsteht: Die kleine 37,5-dl-Flasche passt einfach immer. 80% Sémillon, 17% Sauvignon Blanc und 3% Muscadelle gestalten einen Wein, der nur so vor Kraft und Frische strotzt!

Aromenprofil:

Leuchtendes Goldgelb mit lindgrünen Reflexen. Frisches Birnenmark in der verspielten Nase, dahinter Akazienhonig, zarte Feuersteinnote und Mangochutney. Am molligen Gaumen mit sirupartigem Extrakt, stützender Rasse und mineralischem Kern. Im gebündelten mittleren Finale Papaja und Mirabellengelee.

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0485419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 93/100, Antonio Galloni 92-94/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
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.