



Château Doisy-Védrières

2e Cru Classé, Sauternes AOC

Für Süssweibären ein Fest

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!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen. Sattes Bouquet mit gekochtem Birnen Mark, Mirabellentarte und Akazienhonig, dahinter Quittensaft und getrocknete Kamillenblüte. Am öligen Gaumen mit cremiger Textur, stützende Rasse und pfeffrigem Extrakt. Im aromatischen Finale mit Pfirsichkonfitüre und Mandarinenöl, langes Rückaroma.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Sauternes
Produzent:	Sauternes AOC
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Rebsorte(n):	85% Sémillon, 12% Sauvignon Blanc, 3% Muscadelle
Artikelnummer:	0485420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Neal Martin 93/100, James Suckling 90-91/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	85% Sémillon, 12% Sauvignon Blanc, 3% Muscadelle
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate 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.