

Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Überflieger des Jahrgangs mit 19+ Punkten

Beschreibung:
In unmittelbarer Nachbarschaft zum legendären Château d'Yquem liegt mit Château Suduiraut eines der historischen Spitzenweingüter von Sauternes, das bereits 1855 als Premier Cru Classé eingestuft wurde. Kiesige, sandig-lehmige Böden und das besondere Mikroklima der Region schaffen hier ideale Voraussetzungen für die Entwicklung der Edelfäule Botrytis cinerea. Die Lese erfolgt von Hand in mehreren Durchgängen, wobei ausschließlich edelfaule, hochkonzentrierte Trauben für den Grand Vin ausgewählt werden. Nach der Gärung reift der Wein über viele Monate in französischen Barriques und entwickelt dabei sein außergewöhnlich reiches Aromenspektrum. Typisch für Suduiraut ist die Verbindung von opulenter Frucht und Süße mit bemerkenswerter Frische und Spannung. Reife Aprikose und kandierte Zitrusfrüchte treffen auf Honig und feine Würze. Ein vielschichtiger Sauternes mit außergewöhnlichem Reifepotenzial.

Aromenprofil:
Kein Frost beim Grand Vin. Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Was für ein komprimiertes Parfüm nach frisch gekochtem Birnen Mark, dahinter Renekloden Kompott und Mirabellen, im zweiten Ansatz Cointreaulikör und Orangenzesten. Am Gaumen eine royale Grösse zeigend und dabei in perfekter Balance. Dann explodiert der Wein mit einem vollen Korb nach Papaya und Mango. Ein nicht enden wollendes Finale mit Orangenöl und Lindenblütenhonig und pfeffrigem Extrakt, ganz nah an der Perfektion! Kann in der optimalen Trinkreife die Maximalnote erreichen! Chapeau Monsieur Montegut, das war der beste Sauternes, den ich aus diesem Jahrgang verkostet habe!

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:	14.0%
Trinkreife:	2030–2070
Rebsorte(n):	94% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0511617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19+/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	94% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	2030–2070
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
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.

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