



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Die Dynamik macht da den Unterschied, der beste Wein der Appellation!

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Aromenprofil:

Leuchtendes Goldgelb mit lindgrünen Reflexen. Königliches Parfüm nach gekochtem Birnenmark, roter Apfel, Safranfäden und Akazienhonig. Im zweiten Ansatz Mirballentarte und Tahitianvanille. Am öligen Gaumen mit einer Souplesse, von einer magischen Rasse wirkt der Gigant wie eine Feder, und fegt tänzerisch über das Parkett. Im gebündelten nicht endenwollenden Finale Mandarinenzesten und eingelegte Cocktailkirschen.

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2070

Artikelnummer: 0511619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94-96/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19/20

Trinkreife: Jetzt bis 2070

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.