



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Große Delikatesse aus Sauternes

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Aromenprofil:

Leuchtendes Goldgelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Betörendes frisch gekochtes Birnen Mark, Mirabellentarte und Renekloden Kompott. Im zweiten Ansatz Akazienhonig, Biskuit und eingelegte Kumquats. Am vielschichtigen Gaumen mit öliger Textur, tiefgründiger Extraktfülle und einer magischen Rasse die den Körper wie auf einem Luftkissenboot über die Zunge schweben lässt. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk mit Mango, Passionsfrucht und Litschi.

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: 16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2060

Rebsorte(n): 100% Sémillon

Artikelnummer: 0511620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: Jeb Dunnock 98/100, Decanter 95/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 19+/20, Score 19/20

Rebsorte(n): 100% Sémillon

Trinkreife: Jetzt bis 2060

Ausbau: 16 Monate 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.