



Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Der Sauternes-Klassiker

Beschreibung:

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, lindengrüne Nuancen darin, leuchtend. Reiches Bouquet, zartes Vanillin, Pfirsichkompott, etwas Minziges darin, eine schon fast parfümierte Süsse zeigend. Im Gaumen beginnt der Wein mit einer an Riesling erinnernden tanzenden, feinen Säure, komplex, unerhörtes Fruchtspiel, eine tolle Mineralik, saftig.

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: Barsac AOC - Sauternes

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2060

Rebsorte(n): Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon

Artikelnummer: 0597409

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 95/100, Wine Spectator 92-95/100,
WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
Trinkreife: Jetzt bis 2060
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.