



Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Trockener Aperitif-Wein mit Bio-Siegel

Beschreibung:

Dieser trockene weiße Bordeaux mit Biostatus kommt vom südlichen Nachbarn des legendären Château d'Yquem und reifte etwa neun Monate in den Eichenfässern, in denen zuvor der Premier Cru des Hauses ausgebaut wurde. Genial zu edlem Fisch.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit wässrigem Rand. Duftiges Stachelbeerbouquet, weiße Blüten und Agrumen, dahinter weißer Mandeln und grüne Paprika. Am saftigen Gaumen mit fein pfeffrigem Extrakt und schlankem Körper. Fein nervige Frische bis ins aromatische, zitronige Finale gepaart mit Grünteeextrakt.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Ausbau: 5 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 53% Sauvignon Blanc, 47% Sémillon

Artikelnummer: 0719722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	53% Sauvignon Blanc, 47% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.