



## Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Darf bei Ihrem nächsten Aperitif nicht fehlen

**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.

**Degustationsnotiz:**

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 Grünteextrakt.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Bordeaux, Bordeaux Supérieur

**Ausbau:** im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Rebsorte(n):** 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

**Artikelnummer:** 0719724

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Neal Martin 89/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.