



2017 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Überflieger des Jahrgangs mit 19+ Punkten

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Kein Frost beim Grand Vin. Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Was für ein komprimiertes Parfüm nach frisch gekochtem Birnen Mark, dahinter Renekloden Kompott und Mirabellen, im zweiten Ansatz Cointreaulikör und Orangenzesten. Am Gaumen eine royale Grösse zeigend und dabei in perfekter Balance. Dann explodiert der Wein mit einem vollen Korb nach Papaya und Mango. Ein nicht enden wollendes Finale mit Orangenöl und Lindenblütenhonig und pfeffrigem Extrakt, ganz nah an der Perfektion! Kann in der optimalen Trinkreife die Maximalnote erreichen! Chapeau Monsieur Montegut, das war der beste Sauternes, den ich aus diesem Jahrgang verkostet habe!

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.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Sauternes
Produzent:	Château Suduiraut
Bewertung(en):	WeinWisser 19+/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2030–2070
Rebsorte(n):	94% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0511617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	94% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	2030–2070
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren