



## 2016 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Betörendes Elixier aus Sauternes

### Degustationsnotiz:

Strahlendes Gold mit grünem Schimmer. Was für ein Duft nach frischer Mirabellentarte, Mango und Akazienhonig dahinter Pfirsichnektar und Quittengelee. Am öligen Gaumen mit Orangenschale und Passionsfrucht dann explodiert das Ding mit Pampelmuse und Reneklodenkompott perfekt in Balance. Besticht dieses Jahr durch Finesse!

### 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 Guiraud

**Bewertung(en):** Jeb Dunnuck 96/100, James Suckling 93/100, Parker 94+/100, Score 19/20, Antonio Galloni 89–92/100

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2027–2080

**Rebsorte(n):** 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 0144416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Guiraud**

1er Cru Classé  
Sauternes AOC Bio (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 96/100, James Suckling 93/100,  
Parker 94+/100, Score 19/20, Antonio Galloni  
89–92/100  
**Rebsorte(n):** 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc  
**Trinkreife:** 2027–2080  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,  
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren