



## 2018 Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Darf bei Ihrem nächsten Apéro nicht fehlen!

**Beschreibung:**

Dieser trockene weiße Bordeaux mit Biostatus kommt vom südlichen Nachbarn des legendären Château d'Yquem und reifte etwa 9 Monate in den Eichenfässern, in denen zuvor der Premier Cru des Hauses ausgebaut wurde. Genial zu edlem Fisch.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Herkunftsland:</b>   | Frankreich  |
| <b>Region:</b>          | Bordeaux  |
| <b>Subregion:</b>       | Bordeaux, Bordeaux Supérieur                          |
| <b>Produzent:</b>       | Château Guiraud                                       |
| <b>Bewertung(en):</b>   |   |
| <b>Herstellung:</b>     | 6 Monate in Barrique                                  |
| <b>Weinbau:</b>         | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b>   | 14.0 %  |
| <b>Trinkreife:</b>      | Jung zu genießen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar. |
| <b>Traubensorte(n):</b> | 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon                     |
| <b>Originalgebinde:</b> | 6er-Karton  |
| <b>Artikelnummer:</b>   | 0719718075C6000                                       |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le G de Château Guiraud**

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon  
**Trinkreife:** Jung zu genießen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10  
**Herstellung:** 6 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren