



2019 Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé, Sauternes AOC

Sicherer Wert aus Barsac

Beschreibung:

Ein ganz klarer Favorit aller Honigbären! Sorgen Sie dafür, dass immer eine gut gekühlte Flasche in Ihrem Kühlschrank bereitsteht: Die kleine 37,5-dl-Flasche passt einfach immer. 80% Sémillon, 17% Sauvignon Blanc und 3% Muscadelle gestalten einen Wein, der nur so vor Kraft und Frische strahlt!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit lindgrünen Reflexen. Frisches Birnenmark in der verspielten Nase, dahinter Akazienhonig, zarte Feuersteinnote und Mangochutney. Am molligen Gaumen mit sirupartigem Extrakt, stützender Rasse und mineralischem Kern. Im gebündelten mittleren Finale Papaja und Mirabellengelee.

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 Doisy-Védrines

Bewertung(en): James Suckling 93/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92–94/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Rebsorte(n): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0485419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Doisy-Védrières

2e Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Neal Martin 92–94/100,
Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20, Antonio
Galloni 92–94/100
Rebsorte(n): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren