



2011 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC (Bio)

René Gabriel verteilt die Maximalnote!

Degustationsnotiz:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Nobler Nasenansatz. Viel weisser Pfirsich, frisch gemahlene Mandeln, zartes Vanillin, viel reife, gelbe Früchte, ein Hauch Safran, wunderschöne Röstnoten im Untergrund welche an ein frisch gebackenes Parisetten-Brot erinnern. Royaler Gaumenbeginn, unglaublich viel Feinheiten in der reichen Textur zeigend. Ein Wechselspiel der Gefühle löst ein einziger, kleiner Schluck von diesem Nektar aus. Gehört zu den ganz grossen Guiraud-Jahrgängen. Ich brachte es nicht übers Herz diese bewegende Fassprobe auszuspucken. Noch ein zweites Mal bei Stephan Neipperg auf Canon-La-Gaffelière degustiert. Wieder genial. Das war am gleichen Tag (2. April) an dem ich morgens um neun schon den Yquem 2011 auf Cheval-Blanc degustierte. Und dann noch einmal auf Château Kirwan im weiteren Vergleich mit vielen anderen Sauternes.

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):	Wine Spectator 97/100, James Suckling 99/100, Parker 88-90/100, René Gabriel 20/20
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2100
Artikelnummer:	0144411

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 97/100, James Suckling 99/100,
Parker 88-90/100, René Gabriel 20/20
Trinkreife: Jetzt bis 2100
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren