



2015 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Genialer Suduiraut, erinnert an Jahrgänge wie 1929, 37, 45!

Degustationsnotiz:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Der erste Nasenkontakt zeigt eine volle Rosinenladung, Honig, Feigensirup. Irgendwie erinnert das sehr kompakte, extrem, konzentrierte Bouquet an eine gigantische Trockenbeerenauslese. Reicher Gaumen, fast ölig, er bewegt sich wie ein Likör sich im Mund, im Finale Cointreau, gekochte Mirabellen und viel helle Rosinen. Dieser geniale Suduiraut erinnert an die ganz grossen alten Jahrgänge wie 1929, 1937 und 1945!

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): René Gabriel 20/20, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 95/100, Parker 95-97/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2065

Artikelnummer: 0511615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 20/20, Jeb Dunnock 99/100,
James Suckling 95/100, Parker 95-97/100
Trinkreife: Jetzt bis 2065
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren