







2011 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Kann zu einem Jahrhundertwein mutieren

Degustationsnotiz:

Recht dunkles Gelb mit erstem Goldschimmer, brillant. Fein pfeffriges Bouquet, wunderschöne, parfümierte Botrytis, viel Vanillin, Feuersteinnote, Akazienhonig, Mirabellenkompott, zeigt für einen Barsac eine ziemlich intensive Süsse. Im Gaumen aussen fett, innen zart pfeffrig, von der Süsse und der Säure her noch etwas polarisierend, öliger Fluss doch bevor er zu schwer wird, gleicht sich die Balance mit der inneren Mineralik wieder aus. Zweifellos wieder ein ganz grosser Nairac. Der sich in einem Jahrzehnt einen Wettkampf mit den anderen, ganz grossen Jahrgängen liefern wird.

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:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:SauternesProduzent:Château Nairac

Bewertung(en): Wine Spectator 92–95/100, James Suckling 93–94/100, Parker

90-92/100, René Gabriel 19/20

Alkoholgehalt: 13.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2070
Artikelnummer: 0597411



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé

Barsac AOC - Sauternes

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Wine Spectator 92–95/100, James Suckling

93-94/100, Parker 90-92/100, René Gabriel

19/20

Trinkreife: Jetzt bis 2070

Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,

gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren