



## 2003 Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé, Sauternes AOC

Seit 1989 der allerbeste Védrines

### **Beschreibung:**

Besonders im heißen Jahrgang 2003 zeigte die Equipe aus der Region Barsac ihre Extraklasse. Ein ganz klarer Favorit aller Honigbären! 80% Sémillon, 17% Sauvignon Blanc und 3% Muscadelle gestalten einen Wein, der nur so vor Kraft und Frische strotzt!

### **Degustationsnotiz:**

Ansprechendes, völlig geradliniges Bouquet; traubige Noten, ein zarter Hauch Muskat darin, Lindenblüten und Eisenkraut, deutlicher Aprikosentouch. Im Gaumen die typische Barsac-Rasse zeigend, welche sich mit der gebundenen Süsse balanciert, zarte Mandelröstnote im traumhaften Finale. Seit 1989 der allerbeste Védrines.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Sauternes
<b>Produzent:</b>	Château Doisy-Védrines
<b>Bewertung(en):</b>	WeinWisser 19/20, Score 19/20
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Traubensorte(n):</b>	85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle
<b>Artikelnummer:</b>	0485403

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Doisy-Védrières**

2e Cru Classé  
Sauternes AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** WeinWisser 19/20, Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5%  
Muscadelle  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,  
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren