



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

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