



2015 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Erneut ein Top-Jahrgang mit grandiosem Lagerpotenzial

Degustationsnotiz:

Recht dunkles Gelb mit erstem Goldschimmer, brillant. Verrücktes Bouquet; Passionsfrucht, Mango, Kokos, helles Caramel, Orangenblüten, intensiv, aber doch irgendwie delikates, weil er dabei sehr viele, faszinierende Schichten zeigt. Dramatischer Gaumenbeginn, den ganzen Rachenraum belegend, Opulenz und Klasse verbindend, alles ist am richtigen Ort und dieser legendäre Sauternes berührt emotionell. Mit 130 Gramm Restzucker ist er in perfekter Balance.

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): René Gabriel 20/20, Wine Spectator 93–96/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2025–2080

Rebsorte(n): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0144415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 20/20, Wine Spectator 93–96/100,
James Suckling 94/100, Parker 94–96/100
Rebsorte(n): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Trinkreife: 2025–2080
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren