



2013 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Jedes Jahr einer der besten

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Viel reife Frucht, in gekochter und getrockneter Form, Honig, Aprikosen, Pfirsich, noch Hefespuren und Vanillin. Reicher, üppiger cremig-süßer Gaumen, die Süsse und die frische Säure balancieren sich und geben dem Wein eine dicke Länge, wohl durch die 145 Gramm Restzucker. Gehört sicherlich zu den grossen Suduiraut's.

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 19/20, Wine Spectator 94/100, James Suckling 92-93/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2025-2060

Rebsorte(n): 90% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc, 1% Sauvignon Gris

Artikelnummer: 0511613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 19/20, Wine Spectator 94/100,
James Suckling 92–93/100
Rebsorte(n): 90% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc, 1%
Sauvignon Gris
Trinkreife: 2025–2060
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren