



2010 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Gleiche Note wie beim Jahrgang 2009

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, erster Goldschimmer. Intensives, reiches Bouquet mit einer herrlichen Williamsbirnennote, ein Hauch Grapefruits und das alles sympathisch überdeckt mit einer ausladenden Aprikosen- und Pfirsichsüsse und frisch geschleudertem Honig. Reicher Gaumenbeginn, Rubenshafte Fülle, voll-cremig mit einem opulenten Fluss, perfekte Reife und im Innern eine intelligente Mineralik zeigend.

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
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Artikelnummer:	0144410

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 20/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren