



2014 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

«Potential für ein halbes Jahrhundert!» René Gabriel

Degustationsnotiz:

Recht dunkles Gelb mit erstem Goldschimmer, brillant. Weit ausladendes Bouquet, eine Schale voller gelber Früchte, vor allem Mirabellen und helle Aprikosen, üppiger Honig, die Süsse ist dramatisch, wirkt aber nicht schwer im Ansatz. Beim zweiten Kontakt findet man helle Edelhölzer. Im Gaumen eine volle Ladung, das Extrakt ist mit einer vollcremigen Süsse ummantelt, noch ganz feine noble Bitternoten im extrem konzentrierten Extrakt zeigend. Da ist ein Potential für ein halbes Jahrhundert drin. Mindestens! Ein sehr satter Wein, der dann in etwas grösseren Mengen genossen, wohl auch in seiner Jugend «etwas satt» machen wird.

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 Süsseweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Sauternes
Produzent:	Château Guiraud
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, James Suckling 95/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2028–2075
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0144414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100,
James Suckling 95/100
Rebsorte(n): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Trinkreife: 2028–2075
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren