



2013 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC (Bio)

Betörendes Elixier aus Sauternes

Degustationsnotiz:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Bereits in der Nase die grosse Klasse, tolle reife Frucht, frischer Honig, Kamille, Minze und Goldmelisse, gibt sich kompakt und vielschichtig zugleich. Im Gaumen ein dickes, eng geschnürtes Paket, feine Rasse der sehr gut verteilten Säure, zarte Pfeffernote, welche dem Wein den nötigen Power verleiht, geniales Rückaroma mit deutlichen Caramelnuancen. Irgendwie hat er fast etwas Legendenhaftes an sich. Also kann dies in ein paar Dekaden einer der vielleicht grössten 2013er Sauternes sein.

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): Wine Spectator 96/100, James Suckling 92–93/100, René Gabriel 19/20

Ausbau: 24 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2025–2060

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

Artikelnummer: 0144413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 96/100, James Suckling
92–93/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Trinkreife: 2025–2060
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