



2012 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Formidabel zu französischen Terrinen

Degustationsnotiz:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Vielschichtiges Bouquet, konzentrierte Süsse, aber auch viel ansprechende Noten von Akazien, Minze, Zitronemelisse und reife Quitten. Im Gaumen mit feiner Rasse, hochfeine Säuremoleküle und eine grossartige Mineralak zeigend. Eine richtig grosse Delikatesse und vielleicht einer der möglichen Jahrgangs-Leader. Diesmal nicht nur für Barsac, sondern das ganze Sauternes mit einbeziehend.

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 Nairac |
| Bewertung(en): | René Gabriel 18/20 |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2045 |
| Traubensorte(n): | Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle |
| Artikelnummer: | 0597412 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren