



2017 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Legendärer Süßwein aus dem Sauternes

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb. Sehr konzentriertes Mirabellenbouquet dahinter Safran und Tahiti-Vanille, im zweiten Ansatz grüne Renekloden, Cointreaulikör und Weingartenpfirsichkompott. Am komplexen Gaumen mit öliger Textur und stützender Frische. Im langen, aromatischen Finale mit englischer Orangenmarmelade und verführerischer Mirabellenkonfitüre. Potenzialwertung.

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): Antonio Galloni 95/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20

Ausbau: 24 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2065

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

Artikelnummer: 0144417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé

Sauternes AOC Bio (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 95/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2065
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