



2004 Château Nairac

2e Cru Classé Barsac AOC - Sauternes

Frisches, mineralisches Bouquet; vielschichtig, mit feinem Duft von Minze und Reineclauden. Langer, saftiger Gaumen, fein pfeffriges Säurespiel, Akazienhonig, wirkt lang und dicht. Druckvolles Finale.

Bewertung: 90/100 points, Wine Spectator

Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Lagerfähigkeit: 2010–2040

Traubensorte(n): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: EARL du Château Nairac

Weintyp: Süssweine

Passt zu: Unvergesslich ist ein Glas Sauternes als stiller Genuss für sich alleine, ein Moscato d'Asti mit Parmesan zum Apéro oder mit Panetone zum Dessert. Leichtere Deutsche Rieslinge zu Spargel, Fisch und Weichkäse. Kräftigere Süssweine zu Leberterrinen, als gewagte Variante Ente a l'Orange oder helles Fleisch mit Ananas, zu sämtlichen Käsesorten und klassisch zu Tarte Tatin. Je süsser und fruchtiger, desto mehr Harmonie mit Desserts. Je mehr Botritys, umso besser zu Blauschimmelkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2004 Château Nairac
2e Cru Classé Barsac AOC - Sauternes

Traubensorte(n): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Lagerfähigkeit: 2010–2040