



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Jedes Jahr einer der besten

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Aromenprofil:

Betörendes Bouquet, frisches Williamsmark, Mirabelle Konfitüre und Lindenblütenhonig, dahinter Safran, englische Orangenmarmelade und Cointreau. Am satten Gaumen mit öliger Textur, fein pfeffrigem Extrakt und balancierter Rasse. Im komplexen nicht enden wollenden Finale Dörraprikosen, Vanillemark und eingelegte Feigen.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Sauternes

Produzent: Sauternes AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Artikelnummer: 0511605

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 19/20
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.