



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio

Neben L'Extravagant der beste Süsswein des Jahres

Beschreibung:

Das Château Guiraud verbindet biologischen Anbau mit der Magie der Edelfäule – und zwar auf absolutem Top-Niveau. Die Kies- und Sandböden bieten ein einzigartiges Terrain mit perfektem Mikroklima, das die Entwicklung von Botrytis Cinerea ideal unterstützt. Das Resultat ist ein grandioser Ausnahme-Sauternes mit intensiver Süsse, lebendiger Säure und beeindruckendem Alterungspotenzial.

Aromenprofil:

Tiefgründiges, dicht verwobenes Bouquet, Mirabellenkompott gepaart mit frischem Birnemark, ein Hauch Safran und Tahitivanille. Im zweiten Ansatz Butterspekulatius, Pampelmusenzeste und Orangenöl. Am komplexen Gaumen mit öliger Textur, berauschender Extraktfülle, die Rasse tänzelt leichtfüssig und verleiht dem Körper eine ungeheure Energie. Im konzentrierten langanhaltenden Finale eine Explosion, reife Ananas, Litschi und Guave, dahinter Akazienhonig und edle Bittermandelnote.

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 Bio

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2072

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

Artikelnummer: 0144423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Vinum 98/100
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2072
Alkoholgehalt:	13.5%
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.