



Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Mittleres Gelb. Offenes Bouquet, mineralischer Charakter, kreidige, salzige Note, defensive Süsse mit Manzanilla-Touch. Im Gaumen dichtsüss, Melassentöne, Gelatine- und Strohnöten im Finale. Passt eher zu Käse. Dürfte sicherlich noch zulegen.

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%

Rebsorte(n): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0464695

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 17/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
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.