



L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Fabulös Jean-Jacques!

Beschreibung:

Neben Château d'Yquem DAS Sauternes-Nonplusulta – einmalig hinsichtlich Konzentration, Dichte und Länge.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit goldenen Reflexen. Duftiger Jonagold und frisch gekochtes Birnenmark dahinter viel frisch gemahlener weisser Pfeffer. Eine unglaubliche Konzentration mit viel exotischer Frucht gepaart mit genialer Rasse. Wird dadurch immer länger am cremigen Gaumen, mit Anklängen an grüne Bananen und Renekloden, will nicht aufhören und endet in einem sehr langen Finale.

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:

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

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2065

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0128716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2065
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
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.