



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Eine Perfektion durch und durch

Beschreibung:

Ich habe diesen Wein noch nie so erleben dürfen, eine Perfektion durch und durch - wurde von Sandrine Garbay (früher d'Yquem) auf ein neues Qualitätsniveau gebracht - Chapeau! Der kann in seiner perfekten Trinkreife, ca. 30 Jahren, die Höchstnote erreichen!

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, frisches Birnenmark, zarte Anklänge an reife Aprikose und Orangenöl. Im zweiten Ansatz Lindenblütenhonig, Mandarinenzeste und Safran. Am sublimen Gaumen mit ölicher Textur, berauschender Extraktfülle, perfekt balancierter pikanter Rasse und energiegeladenem Körper. Im aromatischen langanhaltenden Finale brennt der Sauternes ein Feuerwerk ab, Renekloden Kompott, Sternfrucht, Anis und Wachsnoten.

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:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Sauternes

Produzent: Sauternes AOC Bio (Bio)

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2070

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

Artikelnummer: 0144422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94-95/100
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2070
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-10
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren