



Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Blasser Farbe, sehr hell. Feingliedriges, mineralisches Bouquet, Kreidenote, schlank, defensive Süsse, weisser Pfeffer. Auch im Gaumen schlank, die Säure erfrischt das Extrakt, Honigmelonen, saftig, elegant und lang. Grosses Potenzial.

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: 13.5%

Rebsorte(n): Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0464696

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
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.