



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Kleine Flasche, grosser Name

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Goldgelb mit lindgrünen Reflexen. Verhaltener Beginn nach frisch gekochtem Birnenmark, reifem Pfirsich und Mandarinenöl, dahinter zarte Kandisnote gepaart mit eingelegten Kumquats. Am fülligen Gaumen mit sirupartiger, gehaltvoller Textur. Im gebündelten Finale zeigt das Kraftpaket sein wahres Gesicht: Mango und Passionsfrucht sowie weisse Schokomousse, fein pfeffrigem Extrakt und Karamellbonbons.

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
Produzent:	Sauternes AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2070
Rebsorte(n):	Sémillon, Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0511618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	Sémillon, Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2070
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
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.