

2015 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Formidabler Süsswein

Degustationsnotiz:
Aufhellendes Gelb, einen grünlichen Schimmer zeigend. Viel gelbe Frucht, Karambolle, knapp reife Aprikosen und vor allem Pfirsichnoten, noch zart hefig im Ansatz. Im Gaumen mit faszinierender, fast quirliger Rasse, das Extrakt zeigt einen Schimmer von Zitronenschalen, saftig lang und wunderschön balanciert. Eine milde Variante mit einem Mustermass an Eleganz.
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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Sauternes
Produzent:	Château Nairac
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, James Suckling 91–92/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2050
Rebsorte(n):	90% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 4% Muscadelle
Artikelnummer:	0597415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, James Suckling 91–92/100
Rebsorte(n):	90% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 4% Muscadelle
Trinkreife:	2025–2050
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch