



2010 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

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 Suduiraut

Bewertung(en):

Ausbau: in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Rebsorte(n): Sémillon, Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0511610

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Sémillon, Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren