



2018 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Kleine Flasche, grosser Name

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:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Sauternes
Produzent:	Château Suduiraut
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, WeinWisser 19/20
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
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100,
WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): Sémillon, Sauvignon Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2070
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren