



## 2014 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Formidabler Süsswein

**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):** WeinWisser 18/20, René Gabriel 18/20

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2024–2058

**Rebsorte(n):** Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

**Artikelnummer:** 0597414

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Nairac**

2e Cru Classé  
Barsac AOC - Sauternes

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	WeinWisser 18/20, René Gabriel 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
<b>Trinkreife:</b>	2024–2058
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren