



## 2017 L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Rien ne va plus – mehr geht nicht!

**Beschreibung:**

Neben Château d'Yquem DAS Sauternes-Nonplusulta – einmalig hinsichtlich Konzentration, Dichte und Länge.

**Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb mit goldenen Reflexen. Duftiger Jonagold und frisch gekochtes Birnenmark dahinter viel frisch gemahlener weisser Pfeffer. Eine unglaubliche Konzentration mit viel exotischer Frucht gepaart mit genialer Rasse. Wird dadurch immer länger am cremigen Gaumen, mit Anklängen an grüne Bananen und Renekloden, will nicht aufhören und endet in einem sehr langen Finale.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Sauternes
<b>Produzent:</b>	Château Doisy Daene
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 97/100
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0128717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 97/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren