



2019 Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Perfekter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten

Beschreibung:

Dieser trockene weisse Bordeaux mit Biostatus kommt vom südlichen Nachbarn des legendären Château d'Yquem und reifte etwa 9 Monate in den Eichenfässern, in denen zuvor der Premier Cru des Hauses ausgebaut wurde. Genial zu edlem Fisch.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit lindgrünen Reflexen. Geradliniges Bouquet mit Zitrusfrüchten und Grünteeextrakt, dahinter Schlüsselblumen und Agrumen. Am stahligen Gaumen mit fein pfeffrigem Extrakt, stützende Wachsnoten, pikante fein nervige Rasse und mittleren Körper. Im gebündelten Finale Stachelbeeren, Eisenkraut und Limonenessenz.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|------------------------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Bordeaux |
| Subregion: | Bordeaux, Bordeaux Supérieur |
| Produzent: | Château Guiraud |
| Bewertung(en): | James Suckling 93/100, Score 17/20 |
| Ausbau: | in Barrique |
| Weinbau: | Bio |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Rebsorte(n): | 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon |
| Artikelnummer: | 0719719 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

| | |
|-----------------------|------------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | James Suckling 93/100, Score 17/20 |
| Rebsorte(n): | 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Weinbau: | Bio |
| Ausbau: | in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |