



## 2008 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Sauternes-Traum aus bekanntem Hause

**Beschreibung:**

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

**Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb. Offenes, fein pfeffriges Bouquet, getrocknete Zitronenschalen und ein Hauch Orangeat und Orangenblüten, schön gestützte Süsse. Reiner Gaumen, in der Mitte mit einer langen, tänzelnden Säure ausgestattet, die Süsse ist cremig über die ganze Zunge verteilt, mineralisches 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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Sauternes

**Produzent:** Château Suduiraut

**Bewertung(en):** Parker 94/100, Wine Spectator 92/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 92/100

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2050

**Rebsorte(n):** 92% Sémillon, 8% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 0511608

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Suduiraut

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 94/100, Wine Spectator 92/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 92/100  
**Rebsorte(n):** 92% Sémillon, 8% Sauvignon Blanc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren