



2020 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Top Leistung!

Degustationsnotiz:

: Leuchtendes Goldgelb. Betörendes Bouquet mit frisch gekochtem Williams Mark, Mandarinenöl und Safran, dahinter Mirabellentarte und Lindenblütenhonig. Am öligen Gaumen cremiger Textur, mit pfeffrigem Extrakt, stützender Rasse und dichtem Körper - alles in Balance. Im katapultartigen Finale mit reifer Mango. Passionsfrucht und Sternfrucht.

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 Guiraud

Bewertung(en): WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92-94/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Bio

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2022-2050

Rebsorte(n): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0144420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé

Sauternes AOC Bio (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92–94/100
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	2022–2050
Weinbau:	Bio
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren