



2020 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Ganz grosser Suduiraut dieses Jahr - Chapeau Pierre Montegut!

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Betörendes frisch gekochtes Birnen Mark, Mirabellentarte und Renekloden Kompott. Im zweiten Ansatz Akazienhonig, Biskuit und eingelegte Kumquats. Am vielschichtigen Gaumen mit öliger Textur, tiefgründiger Extraktfülle und einer magischen Rasse die den Körper wie auf einem Luftkissenboot über die Zunge schweben lässt. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk mit Mango, Passionsfrucht und Litschi.

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): Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97–98/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 95/100

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2060

Rebsorte(n): 100% Sémillon

Artikelnummer: 0511620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97–98/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 95/100
Rebsorte(n):	100% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren