



2011 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Kann zu einem Jahrhundertwein mutieren

Degustationsnotiz:

Recht dunkles Gelb mit erstem Goldschimmer, brillant. Fein pfeffriges Bouquet, wunderschöne, parfümierte Botrytis, viel Vanillin, Feuersteinnote, Akazienhonig, Mirabellenkompott, zeigt für einen Barsac eine ziemlich intensive Süsse. Im Gaumen aussen fett, innen zart pfeffrig, von der Süsse und der Säure her noch etwas polarisierend, öliger Fluss doch bevor er zu schwer wird, gleicht sich die Balance mit der inneren Mineralik wieder aus. Zweifellos wieder ein ganz grosser Nairac. Der sich in einem Jahrzehnt einen Wettkampf mit den anderen, ganz grossen Jahrgängen liefern wird.

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 Nairac

Bewertung(en): Wine Spectator 92–95/100, James Suckling 93–94/100, Parker 90–92/100, René Gabriel 19/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2070

Artikelnummer: 0597411

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 92–95/100, James Suckling
93–94/100, Parker 90–92/100, René Gabriel
19/20
Trinkreife: Jetzt bis 2070
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren