



## 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