



2003 Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé, Sauternes AOC

Seit 1989 der allerbeste Védrines

Beschreibung:

Besonders im heissen Jahrgang 2003 zeigte die Equipe aus der Region Barsac ihre Extraklasse. Ein ganz klarer Favorit aller Honigbären! 80% Sémillon, 17% Sauvignon Blanc und 3% Muscadelle gestalten einen Wein, der nur so vor Kraft und Frische strotzt!

Degustationsnotiz:

Ansprechendes, völlig geradliniges Bouquet; traubige Noten, ein zarter Hauch Muskat darin, Lindenblüten und Eisenkraut, deutlicher Aprikosentouch. Im Gaumen die typische Barsac-Rasse zeigend, welche sich mit der gebundenen Süsse balanciert, zarte Mandelröstnote im traumhaften Finale. Seit 1989 der allerbeste Védrines.

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:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:Sauternes

Produzent: Château Doisy-Védrines

Bewertung(en): WeinWisser 19/20, Score 19/20

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle

Artikelnummer: 0485403



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): WeinWisser 19/20, Score 19/20

Rebsorte(n): 85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5%

Muscadelle

Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,

gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren