



2003 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Formidabel zu französischen Terrinen

Degustationsnotiz:

Mundfüllendes, unvergessliches Süsswein-Erlebnis! 86% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 4% Muscadelle: traumhaftes, reifes Beerenbouquet; gekochte Mirabellen und frische Aprikosen, Kamille und fein verteilte, reiche Botrytis. Im Gaumen üppig, mit gleichzeitig sensationeller Säure.

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):	WeinWisser 20/20
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Rebsorte(n):	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Artikelnummer:	0597403

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé

Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren