



## 2013 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

**Degustationsnotiz:**

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Viel reife Frucht, in gekochter und getrockneter Form, Honig, Aprikosen, Pfirsich, noch Hefespuren und Vanillin. Reicher, üppiger cremig-süsser Gaumen, die Süsse und die frische Säure balancieren sich und geben dem Wein eine dicke Länge, wohl durch die 145 Gramm Restzucker. Gehört sicherlich zu den grossen Suduiraut's.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Sauternes
<b>Produzent:</b>	Château Suduiraut
<b>Bewertung(en):</b>	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 94/100, James Suckling 92-93/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2025-2060
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc, 1% Sauvignon Gris
<b>Artikelnummer:</b>	0511613

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Suduiraut**

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** René Gabriel 19/20, Wine Spectator 94/100,  
James Suckling 92–93/100  
**Rebsorte(n):** 90% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc, 1%  
Sauvignon Gris  
**Trinkreife:** 2025–2060  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad,  
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren