



2002 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Sauternes-Delikatesse aus Yquems Nachbarschaft

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb. Röstiges, vielschichtiges Bouquet, ohne diese herrliche Süsse könnte man ihn auch mit einem Meursault verwechseln. Im Gaumen sehr opulent mit einer deutlichen molligen Süsse, viel Nektarinen und heller Honig. Extrem langes Finale. Einer der reichsten und süssesten Weine dieses Jahrganges!

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 Guiraud
Bewertung(en):	Score 19/20, Vinum 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2070
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle
Artikelnummer:	0144402

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Vinum 19/20
Rebsorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle
Trinkreife:	Jetzt bis 2070
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren