



## 2017 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Legendärer Süsswein aus dem Sauternes

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Goldgelb. Sehr konzentriertes Mirabellenbouquet dahinter Safran und Tahiti-Vanille, im zweiten Ansatz grüne Renekloden, Cointreaulikör und Weingartenpfirsichkompott. Am komplexen Gaumen mit öliger Textur und stützender Frische. Im langen, aromatischen Finale mit englischer Orangenmarmelade und verführerischer Mirabellenkonfitüre. Potenzialwertung.

**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):** Antonio Galloni 95/100, Score 19/20, James Suckling 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2065

**Rebsorte(n):** 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 0144417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Guiraud**

1er Cru Classé  
Sauternes AOC Bio (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 95/100, Score 19/20, James Suckling 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):** 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2065  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren