



## 2017 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

“It delivers great elegance in the mouth with loads of spicy apple and savory flavors.” LI Perrotti (WA)

### 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):

Parker 94/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91-93/100, James Suckling 91-92/100

### Ausbau:

24 Monate in Barrique

### Weinbau:

Bio

### Alkoholgehalt:

13.5 %

### Trinkreife:

2025–2065

### 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):** Parker 94/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91-93/100, James Suckling 91-92/100  
**Rebsorte(n):** 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc  
**Trinkreife:** 2025–2065  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 24 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren