



2017 Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Perfekter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten

Beschreibung:

Dieser trockene weisse Bordeaux mit Biostatus kommt vom südlichen Nachbarn des legendären Châteaux d'Yquem und reifte etwa 9 Monate in den Eichenfässern, in denen zuvor der Premier Cru des Hauses ausgebaut wurde. Genial zu edlem Fisch.

Degustationsnotiz:

Gelb mit aufhellendem Rand. Duftiges Stachelbeerenbouquet, weisse Blüten und Agrumen, dahinter weisser Mandeln, grüne Paprika und Kräutersulz. Am saftigen Gaumen mit schlankem Körper. Fein nervige Frische bis ins aromatische, zitronige Finale gepaart mit Grünteextrakt.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produzent:	Château Guiraud
Bewertung(en):	Score 17/20
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0719717075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17/20
Traubensorte(en):	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Bio
Herstellung:	6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren