



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Jedes Jahr einer der besten

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Betörendes Bouquet, frisches Williamsmark, Mirabelle Konfitüre und Lindenblütenhonig, dahinter Safran, englische Orangenmarmelade und Cointreau. Am satten Gaumen mit öliger Textur, fein pfeffrigem Extrakt und balancierter Rasse. Im komplexen nicht enden wollenden Finale Dörraprikosen, Vanillemark und eingelegte Feigen.

Accompagne idéalement:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Servierempfehlung:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine: France

Sous-région: Saute

Produzent: Sauternes AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 95% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0511614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97-98/100, Tim Atkin 95/100, Wine Spectator 93-96/100, Score 19/20
Cépage(s):	95% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.