



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Jedes Jahr einer der besten

Description:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Profile aromatique:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Pays d'origine: France
Sous-région: Sauternes
Producteur: Sauternes AOC
Vol. alcool: 14.0%
N° article: 0511605

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: France
Notation: Score 19/20
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.