



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Rêve de vin doux de Sauternes

Description:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Profil 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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2070

Cépage(s): 100% Sémillon

N° article: 0511623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 96-99/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 98+/100, Vinum 96/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18,5+/20, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sémillon
A boire:	jusqu'en 2070
Weinbau:	Traditionnelle
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.