



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Petite bouteille, grand nom

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Jaune doré avec des reflets vert tilleul. Nez à l'attaque discrète rappelant la purée de poire fraîchement cuite, la pêche mûre et l'huile de mandarine, avec de délicates notes de bonbon et de kumquats confits. La bouche est ample avec une texture sirupeuse et corsée. C'est dans la finale complexe que le concentré de puissance montre son vrai visage : mangue et fruit de la passion ainsi que mousse au chocolat blanc, notes de poivre et bonbons au caramel.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2070

Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0511618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100,
WeinWisser 19/20, Score 19/20
Cépage(s): Sémillon, Sauvignon Blanc
A boire: jusqu'en 2070
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus
puissants entre 8 et 14 degrés.