



## Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Die Dynamik macht da den Unterschied, der beste Wein der Appellation!

**Beschreibung:**

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

**Degustationsnotiz:**

Jaune doré brillant avec des reflets vert citron. Parfum royal de compote de poire cuite, de pomme rouge, de safran et de miel d'acacia. Dans le second nez, de la tarte à la mirabelle et de la vanille de Tahiti. Palais gras et souple, au caractère magique, ce géant fait l'effet d'une plume et semble danser sur le parquet. Dans la finale complexe, qui semble ne pas vouloir se terminer, des zestes de mandarines et des cerises à cocktail confites.

**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

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2070

**Artikelnummer:** 0511619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Suduiraut

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94-96/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19/20  
**A boire:** jusqu'en 2070  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.