



## Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Ganz grosser Suduiraut dieses Jahr - Chapeau Pierre Montegut!

**Beschreibung:**

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

**Degustationsnotiz:**

Jaune doré lumineux aux délicats reflets vert tilleul. Nez gourmand de poires sortant du four, de tarte aux mirabelles et de compote de reine-claude. Miel d'acacia, biscuits et kumquats compotés en arrière-nez. Palais gras et complexe, magnifiquement riche et racé il flotte en bouche comme sur un nuage. Feu d'artifice de mangue, de fruit de la passion et de litchi dans la finale concentrée.

**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:** 16 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2060

**Cépage(s):** 100% Sémillon

**Artikelnummer:** 0511620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Suduiraut

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Jeb Dunnock 98/100, Decanter 95/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 19+/20, Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Sémillon  
**A boire:** jusqu'en 2060  
**Elevage:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.