



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Jedes Jahr einer der besten

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Bouquet ammaliante, midollo fresco di Williams, confettura di prugne mirabelle e miele di taglio, seguito da zafferano, marmellata di arance inglesi e Cointreau. Al palato ricco di consistenza oleosa, estratto finemente pepato e corsa equilibrata. Albicocche secche, polpa di vaniglia e fichi in salamoia sul finale complesso e infinito.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas.

Servierempfehlung:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese di origine: Francia

Appellation: Saute

Produttore: Sauternes AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 95% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc

Artikelnnummer: 0511614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97-98/100, Tim Atkin 95/100, Wine Spectator 93-96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.