



## Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Jedes Jahr einer der besten

**Descrizione:**

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

**Profilo aromatico:**

Bouquet ammaliante, midollo fresco di Williams, confettura di prugne mirabelle e miele di tiglio, 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.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Sauternes

**Produttore:** Sauternes AOC

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Numero articolo:** 0511605

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Suduiraut

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.