



Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Giallo oro brillante. Un incantevole bouquet di melissa con note di albicocca e pera stufata, seguite da uva passa e olio d'arancia. Al palato, il meraviglioso equilibrio tra forza ed eleganza, freschezza e morbidezza ricorda la delicatezza di un TBA. Il lungo finale è accompagnato da aromi di salumi stufati e marmellata di arance inglesi. Come per Yquem o Suduiraut, è stata raccolta una resa di 15 hl/ha.

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%

Varietà d'uva: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Numero articolo: 0464695

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 17/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.