



L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Rien ne va plus – mehr geht nicht!

Descrizione:

Neben Château d'Yquem DAS Sauternes-Nonplusulta – einmalig hinsichtlich Konzentration, Dichte und Länge.

Profilo aromatico:

Giallo medio con riflessi dorati. Profumo di Jonagold e purea di pere appena sfornate, con un secondo naso di pepe bianco appena macinato. Incredibilmente concentrato, genialmente vivace con molta frutta esotica. Sperimenta sempre più ampiezza nel palato cremoso, con note di banane verdi e di frutta verde, sembra non volersi fermare e termina con un finale lunghissimo.

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

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero articolo: 0128717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

L'Extravagant de Doisy-Daëne

Sauternes AC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 97/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.0%
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.