



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Un delizioso Sauternes accanto all'Yquem

Beschreibung:

Château Guiraud combina la viticoltura biologica con la magia della muffa nobile ai massimi livelli. I terreni di ghiaia e sabbia offrono un terreno unico con un microclima perfetto, ideale per lo sviluppo della botrytis cinerea. Il risultato è un Sauternes eccezionale con una dolcezza intensa, un'acidità vivace e un impressionante potenziale di invecchiamento.

Degustationsnotiz:

Giallo medio. Bouquet complesso e tostato. Senza questa superba dolcezza, si potrebbe pensare di assaggiare un Meursault. Al palato è molto opulento, con una dolcezza pronunciata, aromi di nettarine e miele dorato. Finale estremamente lungo. Uno dei vini dolci più ricchi e morbidi dell'annata!

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

Produzent: Sauternes AOC

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2070

Varietà d'uva: 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0144402

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Vinum 19/20
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc, Muscadelle
Da bere:	da subito fino al 2070
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.