



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Il leggendario vino dolce di Sauternes

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 dorato luminoso. Le prugne Mirabelle dominano il bouquet altamente concentrato, con note di zafferano e vaniglia di Tahiti, seguite da verde greengage, Cointreau e pesche di vite stufate. Il palato è complesso e corposo, con una bella freschezza. Il lungo finale aromatico rivela aromi gourmet di marmellata di arance inglesi e confettura di prugne mirabelle. Buon potenziale.

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 Bio

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2065

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

Artikelnummer: 0144417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio

Herkunft: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 95/100, James Suckling 95/100,
Parker 94/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Da bere: da subito fino al 2065
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10
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.