



Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio

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 oro luminoso. Delizioso bouquet di pera Williams appena sfornata, olio di mandarino e zafferano, seguito da crostata di prugne mirabelle e miele di tiglio. Al palato è grasso e untuoso, con una nota di pepe e un corpo equilibrato e denso. Finale esplosivo con aromi di mango maturo, frutto della passione e frutta stellata.

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 Bio

Allevamento: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

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

Artikelnummer: 0144420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92-94/100
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.