



## Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio

Perfezione dall'inizio alla fine

### 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:

Polpa di pera nel bouquet molto complesso, con note delicate di albicocca matura e olio d'arancia. Miele di tiglio, scorza di mandarino e zafferano nel secondo naso. Palato sublime, grasso e inebriantemente ricco, impetuoso e perfettamente equilibrato, dal corpo molto energico. Esplosione aromatica nel finale persistente con aromi di composta di frutta secca, anice stellato e anice, su un soffio di cera.

### 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%

**Da bere:** da subito fino al 2070

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

**Artikelnummer:** 0144422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Guiraud

1er Cru Classé  
Sauternes AOC Bio

|                       |                                                                         |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                 |
| <b>Valutazioni:</b>   | WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94-95/100                            |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc                                       |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2070                                                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-10                                |
| <b>Allevamento:</b>   | 18 Mesi in barrique                                                     |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                                   |
| <b>Servier:</b>       | Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi. |