



Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante. Un incantevole bouquet di melissa con note di albicocca e pera stufata, seguite da uva passa e olio d'arancia. Al palato, il meraviglioso equilibrio tra forza ed eleganza, freschezza e morbidezza ricorda la delicatezza di un TBA. Il lungo finale è accompagnato da aromi di salumi stufati e marmellata di arance inglesi. Come per Yquem o Suduiraut, è stata raccolta una resa di 15 hl/ha.

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

Varietà d'uva: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0464696

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.