



Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé, Sauternes AOC

Sicherer Wert aus Barsac

Beschreibung:

Assicuratevi di avere sempre una bottiglia fresca in frigo: la mezza bottiglia da 37,5 cl è perfetta per ogni occasione. Un blend di 80% Semillon, 17% Sauvignon Blanc e 3% Muscadelle, questo vino sprigiona potenza e freschezza!

Degustationsnotiz:

Giallo dorato brillante con riflessi verde lime. Polpa di pera fresca al naso esuberante, seguita da miele d'acacia, delicate note di pietra e chutney di mango. Palato piacevole, con estratto sciropposo, carattere portante e nucleo minerale. Nel complesso finale medio, papaya e gelatina di prugne mirabelle.

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0485419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 92-94/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.