



Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé, Sauternes AOC

Für Süssweibären ein Fest

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 luminoso con riflessi verdi. Bouquet lussureggiante di pera cotta, crostata di prugne mirabelle e miele d'acacia, con note di succo di mela cotogna e fiori di camomilla essiccati. Al palato è grasso e cremoso, con molto carattere e una nota di pepe. Finale lungo, aromatico e persistente, con aromi di confettura di pesche e olio di mandarino.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: 85% Sémillon, 12% Sauvignon Blanc, 3% Muscadelle

Artikelnnummer: 0485420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 93/100, James Suckling 90-91/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	85% Sémillon, 12% Sauvignon Blanc, 3% Muscadelle
Da bere:	da subito fino al 2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.