



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Una rivelazione!

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati. Magnifica concentrazione di prugne mirabelle mature e mela cotogna. Al palato è untuoso, quasi sciropposo, ancora una volta altamente concentrato con aromi di fiori d'arancio, miele d'acacia e Cointreau, fino al finale ricco e infinito. Quando gli ho chiesto da dove venisse questa incredibile concentrazione, Pierre Montégut mi ha risposto: "Abbiamo raccolto 23 hl/ha, ma solo il 35% è destinato al Grand Vin!" Grande potenziale!

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2070

Varietà d'uva: Sémillon, Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0511616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Sémillon, Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2070
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.