



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Un'annata di prim'ordine classificata 19+.

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Nessuna brina per il Grand Vin. Giallo brillante con riflessi dorati. Magnifico bouquet concentrato di polpa di pera appena cotta, seguito da composta di frutta secca e prugna mirabelle. Al naso seguono note di Cointreau e scorza d'arancia. Statura regale e perfetto equilibrio al palato, prima che esplodano aromi di papaya e mango. L'interminabile finale, con il suo estratto pepato e gli aromi di olio d'arancia e miele di tiglio, sfiora la perfezione. Al suo apice, potrebbe raggiungere il massimo dei voti! Tanto di cappello a Monsieur Montégut, questo è il miglior Sauternes che abbia mai assaggiato in questa annata!

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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2030-2070

Varietà d'uva: 94% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0511617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19+/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	94% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc
Da bere:	2030-2070
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.