



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Piccola bottiglia, grande nome

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Giallo oro con riflessi verde lime. Naso discreto che ricorda la purea di pere appena cotte, la pesca matura e l'olio di mandarino, con delicate note di caramelle e kumquat canditi. Il palato è pieno, con una consistenza sciropposa e corposa. È nel complesso finale che la potenza concentrata mostra il suo vero volto: mango e frutto della passione, ma anche mousse di cioccolato bianco, note di pepe e caramello.

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2070

Varietà d'uva: Sémillon, Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0511618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	Sémillon, Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2070
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.