



## Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Die Dynamik macht da den Unterschied, der beste Wein der Appellation!

### **Beschreibung:**

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo oro brillante con riflessi verde lime. Profumo regale di composta di pere cotte, mela rossa, zafferano e miele d'acacia. Al secondo naso, crostata di prugne mirabelle e vaniglia di Tahiti. Il palato è grasso e morbido, con un carattere magico: questo gigante sembra una piuma e sembra danzare sul pavimento. Nel complesso finale, che sembra non voler finire, scorza di mandarino e ciliegie da cocktail candite.

### **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

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2070

**Artikelnnummer:** 0511619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Suduiraut

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

|                       |                                                                                                                            |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                    |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94-96/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19/20 |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2070                                                                                                     |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>       | Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.                                                    |