



Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Ganz grosser Suduiraut dieses Jahr - Chapeau Pierre Montegut!

Beschreibung:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Degustationsnotiz:

Giallo dorato luminoso con delicati riflessi verde lime. Naso delizioso di pere appena sfornate, crostata di prugne mirabelle e composta di frutta secca. Miele d'acacia, biscotti e kumquat stufati in sottofondo. Al palato è grasso e complesso, magnificamente ricco e vivace, galleggia sul palato come una nuvola. Fuochi d'artificio di mango, frutto della passione e litchi nel finale concentrato.

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: 16 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2060

Varietà d'uva: 100% Sémillon

Artikelnummer: 0511620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98/100, Decanter 95/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 19+/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sémillon
Da bere:	da subito fino al 2060
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.