



Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Ottimo con le terrine francesi

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Un vino dolce corposo e indimenticabile! 86% Semillon, 10% Sauvignon Blanc, 4% Muscadelle. Formidabile bouquet maturo di frutti di bosco, composta di prugne mirabelle e albicocche fresche, sentori di camomilla su una ricca nota di botrytis. Palato opulento con sorprendente vivacità.

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: Barsac AOC - Sauternes

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Artikelnummer: 0597403

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Da bere:	da subito fino al 2050
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.