



Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Il grande classico del Sauternes

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Giallo intenso e profondo, con iniziali riflessi dorati. Bouquet fragrante e minerale, con note di menta marocchina, uva passa, miele d'acacia e fiori d'arancio; giocoso, ma anche profondamente complesso. Al palato si apre con un intenso frutto primario e una brillante mineralità; la dolcezza è elegante.

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: Barsac AOC - Sauternes

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2060

Varietà d'uva: Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon

Artikelnnummer: 0597409

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Wine Spectator 92-95/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
Da bere:	da subito fino al 2060
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.