



Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Ha tutte le carte in regola per diventare il vino del secolo

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Colore giallo intenso con iniziali sfumature dorate, brillante. Bouquet finemente pepato, con botrytis deliziosamente profumata, molta vanillina, note di pietra focaia, miele d'acacia, prugna mirabelle succosa, pastosità piuttosto intensa per un Barsac. Al palato, questo vino è grasso all'esterno, dolcemente pepato all'interno, con acidità e pastosità ancora un po' polarizzate; scorre oleoso, ma prima di diventare pesante, si equilibra con la sua mineralità interna. Senza dubbio un altro grande Nairac. Tra un decennio potrà competere con altre grandi annate.

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 2070

Artikelnummer: 0597411

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 92-95/100, James Suckling 93-94/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 19/20
Da bere:	da subito fino al 2070
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.