



## 2019 Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Perfekter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten

### Descrizione del vino:

Dieser trockene weisse Bordeaux mit Biostatus kommt vom südlichen Nachbarn des legendären Château d'Yquem und reifte etwa 9 Monate in den Eichenfässern, in denen zuvor der Premier Cru des Hauses ausgebaut wurde. Genial zu edlem Fisch.

### Nota di degustazione:

Leuchtendes Gelb mit lindgrünen Reflexen. Geradliniges Bouquet mit Zitrusfrüchten und Grünteeextrakt, dahinter Schlüsselblumen und Agrumen. Am stahligen Gaumen mit fein pfeffrigem Extrakt, stützende Wachsnoten, pikante fein nervige Rasse und mittleren Körper. Im gebündelten Finale Stachelbeeren, Eisenkraut und Limonenessenz.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
<b>Produttore:</b>	Château Guiraud
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 17/20
<b>Vinificazione:</b>	im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
<b>Numero di articolo:</b>	0719719

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Le G de Château Guiraud**

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren