



2003 Château Doisy-Védrines

2e Cru Classé, Sauternes AOC

Seit 1989 der allerbeste Védrines

Descrizione del vino:

Besonders im heissen Jahrgang 2003 zeigte die Equipe aus der Region Barsac ihre Extraklasse. Ein ganz klarer Favorit aller Honigbären! 80% Sémillon, 17% Sauvignon Blanc und 3% Muscadelle gestalten einen Wein, der nur so vor Kraft und Frische strotzt!

Nota di degustazione:

Ansprechendes, völlig geradliniges Bouquet; traubige Noten, ein zarter Hauch Muskat darin, Lindenblüten und Eisenkraut, deutlicher Aprikosentouch. Im Gaumen die typische Barsac-Rasse zeigend, welche sich mit der gebundenen Süsse balanciert, zarte Mandelröstnote im traumhaften Finale. Seit 1989 der allerbeste Védrines.

Abbinamenti:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Sauternes
Produttore:	Château Doisy-Védrines
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2040
Varietà d'uva:	85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle
Numero di articolo:	0485403

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Doisy-Védrières

2e Cru Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle
Maturità:	Jetzt bis 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren