



2010 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Der Sauternes-Klassiker

Nota di degustazione:

Sehr dunkles, intensives Gelb mit erstem Goldschimmer. Parfümiertes mineralisches Bouquet, Marokkominze, Rosinen, Akazienhonig und Orangenblüten, wirkt verspielt und zeigt sich enorm vielschichtig. Im Gaumenbeginn mit sehr viel Primärfrucht und einer genialen Mineralik bestückt, die Süsse wirkt elegant, und selten war die Balance so tänzerisch.

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 Nairac
Valutazioni:	René Gabriel 20/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2060
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
Numero di articolo:	0597410

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 20/20
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
Maturità:	Jetzt bis 2060
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren