



2011 Petit Guiraud

Sauternes AOC, Second vin du Château Guiraud

Perfekt dosierte Süsse

Nota di degustazione:

Leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen. Opulenter Duft nach getrockneten Aprikosen, eingelegten Feigen und frischgebackener Apfelkuchenkruste am fülligen, sirupartigen Gaumen mit guter Balance, Mirabellenkompott und Nougat-Ingwerstangen im langen Finale.

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 Guiraud
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0792311

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Petit Guiraud

Sauternes AOC

Second vin du Château Guiraud

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren