



2015 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

Erneut ein Top-Jahrgang mit grandiosem Lagerpotenzial

Nota di degustazione:

Recht dunkles Gelb mit erstem Goldschimmer, brillant. Verrücktes Bouquet; Passionsfrucht, Mango, Kokos, helles Caramel, Orangenblüten, intensiv, aber doch irgendwie delikates, weil er dabei sehr viele, faszinierende Schichten zeigt. Dramatischer Gaumenbeginn, den ganzen Rachenraum belegend, Opulenz und Klasse verbindend, alles ist am richtigen Ort und dieser legendäre Sauternes berührt emotionell. Mit 130 Gramm Restzucker ist er in perfekter Balance.

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:	René Gabriel 20/20, Wine Spectator 93–96/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2025–2080
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0144415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 20/20, Wine Spectator 93–96/100, James Suckling 94/100, Parker 94–96/100
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Maturità:	2025–2080
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren